Oecon. 163m -1

<36632960640018

<36632960640018

Bayer. Staatsbibliothek

Auswahl
gemeinnütziger
Erfindungen,
Entdeckungen
und
Verbesserungen
in dem
Gebiethe der Oekonomie,
Haus- und Landwirthschaft rc.

Erster Band.

Stadtamhof,
mit Schaupp'schen Schriften.

27 b 8

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Nro. 1.

Ein vortrefflicher Kaffee, welcher allen amerikanischen, und selbst den javanischen Bohnen vorzuziehen ist, dem Kaffee von Mekka aber an Feinheit gleich kommt.

Die ausländischen Kaffeebohnen sind durch die englische Spekulation, ohne Noth, in einem dermassen hohen Preis gestiegen, daß solchen zu kaufen Sünde seyn würde. Ich sagte, ohne Noth; denn ausser den Pflanzungen auf der Insel Martinique haben weder die Pflanzungen auf Bourbon, Java, Surinam, Cayenne, noch in Arabien das mindeste gelitten, und selbst auf Martinique ist der Schaden so groß nicht, als die schlechten Spekulanten ihres Nutzens wegen ausgebreitet hatten. Da dieses Getränk bei uns seit 50 Jahren zur Nothwendigkeit geworden ist, die ausländischen Bohnen aber nach und nach, je mehr die Pflanzungen vermehrt wurden, im Preise stiegen; so ist man in Deutschland auf den Gebrauch anderer Produkte gefallen, welche den Kaffee ersetzen soll-

ten. Dazu sollten nun bald Eicheln, bald Roggen, Bohnen und andere Früchte dienen. Da aber der Eichelkaffee zu herb, der Roggen zwar zart von Geschmack, niemals aber helle war; so ist man endlich auf Wurzeln, als Cichorien und Skorzonere, verfallen, welche aber bei ihrem unangenehmen Geruch und Geschmack dem Kaffee zwar in dem äussern Ansehen der Brühe, aber im Gebrauch selbst nicht gleich kommen; daher der Wunsch allzeit übrig blieb, daß endlich bei uns ein solches Gewächs entdeckt werden möchte, welches nicht nur in einem geringen Preise zu haben wäre, sondern auch, in Rücksicht aller angenehmen Eigenschaften, die Stelle des Kaffees ersetzen könnte. Ich glaube so glücklich gewesen zu sein, eins ausfindig gemacht zu haben, welches in einem Zirkel der stärksten und delikatesten Kennerinnen seinen Platz behaupten wird, durch welches der ausländische Kaffee für einen großen Theil unsers deutschen Vaterlandes völlig entbehrlich werden kann. Dieses besteht in der eßbaren Kastanie. Diese Kastanien werden wohl getrocknet, und von der braunen Schaale sowohl als von dem Flemme oder der bittern Haut, welche den Kern unmittelbar umgiebt, gereiniget; darauf werden die gereinigten Kerne wohl

getrock-

getrocknet, zu groben Stücken zerstossen und geröstet, sofort gemahlen und nach Gefallen gebraucht. Die zerstoßenen Stücke sehen auf dem Bruche einer gebrochenen levantischen Bohne ähnlich. Der davon gekochte Kaffee ist sehr angenehm und zart, braucht auch zum Versüßen so vielen Zucker nicht, als der sogenannte Kaffee des Isles. Ungesund kann er auch nicht sein, indem ja ganze Völkerschaften blos oder größtentheils von Kastanien und Milch leben, wie er denn auch den Fehler nicht an sich hat, daß er die Nerven angreiffet, welches mich wirklich genöthiget hat, seit vielen Jahren dem Gebrauch meines Lieblingsgetränkes durchaus zu entsagen. Freilich dürfte es lange anstehen, bis ganz Deutschland damit versehen werden könnte. Ich glaube aber gewiß, daß, wenn an Orten, wo man die Schweine in Kastanienmast treibet, dieses künftig unterbliebe, und man die kleinen Kastanien auflåse, trocknete, und säuberte, leicht Kaufmannsgut daraus gemacht werden könnte. Ueberdies ist der Kastanienbaum so zart nicht, daß er nicht im 42. bis 43sten Grade Norder-Breite fortkommen sollte. Zu Jestätt bei Eschwege hat man die Versicherung hievon, wo dieser Baum wohl fortkommt und Früchte bringt. Warum sollte die-

dieses nicht in ähnlicher Lage anderwärts mit gleichem Erfolge geschehen können? Würden wir nur so glücklich sein, ein Surrogat des Zuckers in Deutschland eben so leicht erfinden zu können, als der Kastanienkaffee allen andern entbehrlich machen kann; so würden wir sehr ansehnliche Summen ersparen, und mehrere Millionen bei uns behalten können.

Nro. 2.

Alle Raupen, Schnecken und Erdflöhe in den Gärten gänzlich zu vertilgen.

Hierzu nehme man:

2 Loth Aloe;
6 — Petersilien-Saamen;
Dorant für 9 Kr.
Assa foetida für 9 kr.
Rauten und
Sagobaum, jedes eine Handvoll.

Dieses alles wird klein gemacht, in einem neuen Topf mit 2 Bouteillen Bier auf Kohlfeuer eine Viertelstunde gekocht, dann in Bouteillen gefüllt, und aufbewahrt. Will man es gebrauchen, so schüttet man ein Trinkglas voll davon in eine Gießkanne fließendes Wasser, begießt 3 Tage hintereinander vor Sonnenunter-

tergang die Gewächse damit, und man wird sie von allen Insekten gänzlich befreiet sehen. Wenn sich nach langer Zeit wieder welche spüren lassen, so wiederholt man dies Verfahren.

Nro. 3.

Kirschen und Pflaumen ohne Kerne.

Herr von Salmout, Pfarrer zu St. Aubain de Locne, ein großer Gartenliebhaber, suchte die Natur immer mehr zu erforschen, und durch diese und jene Versuche immer tiefer in ihre Geheimnisse einzudringen. Um zu erfahren, was wohl Alles durch das Mark der Bäume gewirkt werde, stellte er folgenden Versuch an. Er nahm einen jungen, aus dem Kern gezogenen Kirschbaum, der erst einen einzigen Sprößling getrieben hatte und sich noch in der Baumschule befand. Dieses zarte Stämmchen spaltete er im nächsten Frühjahre zur Pfropfzeit, ehe noch der Saft in großer Bewegung war, aus einander, von oben bis unten an die Stelle, wo die Wurzeln sich theilen und das Mark sichtbar wird. So waren also zwei ganz biegsame Theile des Baumstämmchens entstanden. Herr von Salmout schabte nun mit einem Stückchen Holz alles

Mark

Mark aus diesen beiden Rinnen heraus. Jedoch nahm er sich mit seinem künstlich zugeschnitzten Stäbchen wohl in acht, daß er nicht die Wände der Rinnen verletzte, indem er das markigte Wesen bis aus den kleinsten Kanälen herausholte. Ohne diese Vorsicht würde nicht nur eine nachherige genaue Wiedervereinigung beider Theile, die er beabsichtigte, nicht möglich gewesen, sondern es würde auch der Saftumlauf gehindert worden seyn. Seine Vorsicht und Behutsamkeit gieng so weit, daß er weisse Handschuhe bey diesem Geschäfte anzog, um keine fremdartigen Theile durch zufällige Unreinlichkeit der Hände in das Innere des Bäumchens zu bringen. Nach vollendeter Ausmarkung fügte er beide Theile wieder ordentlich zusammen, verklebte die Fugen mit Baumwachse und umwand das Stämmchen von unten bis oben mit einem wollenen Bande. Als dieser Kitt eine vollkommene Festigkeit erlangt zu haben schien, lößte Hr. v. S. das Band durch ein Schneideinstrument wieder ab. Diese mühsame Operation gelingt nicht allemal; besonders dann nicht, wenn bei dieser neuen Pfropfweise Eisen gebraucht wird, oder wenn die Wände der Markröhre, als der empfindlichste Theil der Pflanzen, zerkratzt und beschä-

schädigt werden. Eisen aber darf deswegen hierbei nicht angewendet werden, weil sich leicht davon etwas abnutzt, das in dem Innern des Pflanzenkörpers zurück bleiben und so Störungen in seinem Wachsthume und im Saftumlaufe hervorbringen würde. Des Hrn. v. S. Operation gelang: sein Kirschbäumchen überstand alle Gefahren glücklich. Es fuhr fort zu wachsen, blühte, nachdem es seine gehörige Stärke und Größe erlangt hatte, und trug Kirschen ohne Kerne. Doch war, anstatt des Kerns, ein kleiner, weisser und weicher Körper in der Kirsche, der aber nicht die mindeste Dichtigkeit hatte. Die Kirschen hatten übrigens Größe, Farbe und Geschmack, wie andere, zu deren Gattung sie gehörten. Die Wiederholung dieser Operation ist immer, wenn sie gelang, mit demselben Erfolge begleitet gewesen. In der Mitte des vorigen Jahrhunderts machte man diese Versuche zuerst. —

Ein Mitglied des Kamaldulenser-Ordens suchte denselben Zweck, Kirschen und Pflaumen ohne Kerne zu ziehen, auf eine andere Weise zu erreichen. Er pfropfte auf einen Kirschenbaumstamm, der etwa 2 Zoll im Durchschnitt hatte, 2 Pfropfreiser einander gegen über. Nachdem die Reiser beklebt waren,

ließ

ließ er sie bis zur Pfropfzeit des nächsten Frühjahrs wachsen. Jetzt schnitt er die obersten Gipfel beider Reiser ab, auf die Weise, daß beide gleiche Länge behielten. Hierauf spaltete er das eine Pfropfreis oben auf, das andere aber schnitt er keilförmig zu. Nun steckte er das so zugeschnittene Reis in die aufgespaltene Schale des andern, so daß Schale an Schale kam. Hierauf verband er diese Zusammenfügung durch Baumwachs. Nachdem nun beide Reiser oben zusammen gewachsen und beklebet waren, schnitt er das eine Reis ab. Das übrig gebliebene wuchs fort, und gab im nächsten Jahre Kirschen, die zwar einen kleinen, weichen Kern, aber doch ohne harte Schale hatten.

Nro. 4.

Alle Feuerwürmer auch Schwaben genannt, desgleichen alle Heimchen, Ameisen und Wanzen aus Zimmern und Häusern gänzlich zu vertreiben.

Man nehme: 1 Viertelpfund Scheidewasser,
6 Loth ungelöschten Kalk;
1 Rindsgalle;
1 Loth Grünspan;
1 Viertelpfund Fischthran.

Den

Den Kalk und Grünspan schüttet man miteinander in einen Topf, gießet das Scheidewasser darauf, rühret alles so lange um, bis der Kalk gelöscht ist, und vermischt es alsdann mit dem Uebrigen. Von dieser Masse streicht man mit einer Feder in die Spalten und Ritzen, wo sich benanntes Ungeziefer aufhält, und binnen kurzer Zeit wird solches getödtet seyn. Auch kann man den Kalk zum Weißen der Zimmer mit obiger Masse vermengen.

Nro. 5.

Unleserliche Schrift lesbar zu machen.

Wenn man sehr altes Papier in die Hände bekommt, auf welchem alle Buchstaben der Schrift durch die Länge der Zeit unkenntlich und unleserlich geworden sind: so darf man nur ein mit Galläpfeln recht gesättigtes, stark abgekochtes Wasser nehmen, mit einem in dieses Wasser getauchten, zarten Haarpinsel die uralte Schrift bestreichen und sie trocken werden lassen: und siehe da, man wird nach einigen Stunden die Freude haben, zu sehen, daß die verblichene Schrift wieder eine ziemlich gute, schwarze Farbe bekommen habe. Dadurch wird es also möglich, den Inhalt eines alten Documents zu erfahren.

Nro.

Nro. 6.

Wie wird die schwarze Tusche gemacht?

Man hat viele vergebliche Versuche angestellt, zu erfahren, wie die chinesische Tinte oder Tusche verfertigt werde, und aus welchen Bestandtheilen sie zusammen gesetzt sei. Herr du Haldes giebt in seiner Beschreibung von China folgende Nachricht über die Entstehung der Tusche. Lampenschwarz, oder auch Kienruß, ist die eigentliche Materie, welche die so schöne schwarze Farbe giebt. Die Materie aber, welche diesen Färbestoff bindet und vereinigt, scheint nichts anders zu seyn, als Leim. Der Kienruß, der von andern zufälligen Unreinigkeiten und fremden Theilen sehr gereinigt ist, wird mit Hilfe eines mäßig schwachen Leimwassers zu einem steifen Teige geknetet. Die Gestalt, in welcher wir die Tusche sehen, erhält sie dadurch, daß man den vorhingenannten steifen Teig in kleine Formen drückt, die wie Täfelchen gestaltet sind. Wenn man den Teig aus diesen Formen wieder herausgenommen hat, trocknet er zu einem immer festern Körper, und hat nun die Gestalt, Farbe und Eigenschaft, die wir an ihm finden.

Nro. 7.

Ueber das überhandnehmende Tabackrauchen.

Indem wir hier Etwas über und gegen das Tabackrauchen in dieses Werk aufnehmen, ist es keineswegs unsere Absicht, alle Tabackraucher zu bekehren, und sie von dieser ihnen zur andern Natur gewordenen und eben darum minder schädlichen Gewohnheit gänzlich abzubringen. Es sollte auch in der That ein grosses Unternehmen sein, wenn wir durch folgende Abhandlung allein jenen Zweck erreichen wollten, und der Versuch würde sicherlich bei der Mehrzahl ganz mißlingen. Gewohnheit ist bekanntlich die andere Natur; sie giebt sogar den Fehlern einen Anstrich von Entschuldigung, welcher zur Nachsicht auffordert. Es würde auch lieblos gehandelt sein, wenn wir den vieljährigen Verehrern des Tabacks einen Genuß verkümmern wollten, der schon in unzähligen Stunden ihre Freude, ihre Unterhaltung in der Einsamkeit, ihr treuer Gefährte bei den wichtigsten Verrichtungen war. Wem dieses fremde Kraut zum Bedürfniß geworden ist, wer durch vieljährige Erfahrung und durch das Urtheil sachkundiger Aerzte die Ueberzeugung erlangt

langt hat, einige Pfeifen Taback des Tages über seien seiner Gesundheit keineswegs nachtheilig, und wem es ohne erhebliche Ursache äusserst schwer fallen sollte, dieser Gewohnheit zu entsagen: der bleibe ihr getrost noch ferner zugethan, und vermeide nur den Mißbrauch und das Uebermaas, welches überall, also auch hier, schadet, und es wird ihn kaum gereuen, die Stimme eines Gegners dieser Sitte vernommen zu haben. Jeder Verehrer des Tabacks wird zum Lobe desselben gewiß viel anführen können; wird aber sein Urtheil ganz unbefangen, und nicht vielmehr etwas einseitig sein? Man höre auch die Gegenparthei! spricht ein Hauptgrundsatz der vernünftigen und strengen Gerechtigkeitspflege, und dieser Satz finde denn auch in diesem Falle seine Anwendung. Können und wollen wir auch durch die folgenden Ideen erklärte Liebhaber des Tabackrauchens nicht auf eine andere Gesinnung bringen: so mögen sie doch hier lesen, was sich über diese Sitte sagen läßt; und wie sollte sie eine kurze Geschichte derselben nicht interessiren? so mögen sie ferner lesen, was gegen diese Gewohnheit mit Recht eingewendet werden kann; und wie sollten diese Gegengründe sie nicht um so mehr zur Mäßigkeit in der

Be-

Befriedigung ihrer Lieblingsneigung ermuntern? Vielleicht gelingt es uns aber, junge Leute durch diese Abhandlung vor dieser immer mehr überhandnehmenden Gewohnheit zu warnen, indem wir sie auf die nachtheiligen Seiten derselben aufmerksam machen, ihnen vorstellen, daß sie, wenn sie dieselbe nicht annehmen, ein Bedürfniß und einen nicht unbedeutenden Aufwand weniger haben, ihre Gesundheit weniger der Gefahr aussetzen und freiere Menschen sind. Wir lassen nunmehr sogleich die Auszüge aus einem Sendschreiben von 1800 folgen.

Die Tabackspflanze ward zu Anfange des sechzehnten Jahrhunderts von den Spaniern in Amerika in einer südlichen Provinz von Neuspanien entdeckt, die Tabaco (Tabasco!) hieß; daher der Name Tabak. Gegen das Jahr 1560 kam davon einige Bekanntschaft nach Europa. Joh. Nicot, Abgesandter des Königs von Frankreich bei dem König von Portugall, hatte durch einen portugiesischen Offizier und niederländischen Kaufmann Kenntniß davon erlangt, und bei seiner Rükkehr nach Frankreich dieses Kraut der Königin Katharina von Medicis überreicht, worauf es nach und nach, jedoch sehr langsam bekannt wurde. Denn noch im Jahr 1625 war wenigstens

stens das Tabackrauchen in Frankreich noch so wenig Mode, daß der Herzog von Montmorenci bei der Belagerung von Rochelle nur aus Gefälligkeit mit den Holländern rauchte, und die französischen Schriftsteller erzählen dieses als eine seltene Sache. Von Nicot wurde die Tabackspflanze herba Nicotiana, und als ein Präsent an die Königin Königinkraut genannt. Nachher wurde es vom Kardinal Prosper de S. Croix, Nuntius in Portugall, und Nicolaus Tornabon, Gesandten in Frankreich, zuerst in Italien eingeführt, wovon es den Namen: Kraut des H. Kreutzes, und Tornabone erhielt. Wegen seiner Wirkungen aber hieß es auch das heilige Kraut, Wunderkraut u. s. w. Das Tabackrauchen selbst lernte der Engelländer Raphelengi zuerst von den Wilden in Virginien, und machte nach seiner Zurückkunft viele Lehrlinge in seinem Vaterlande. Besonders reizte es viele junge Leute, die des Studierens wegen nach Leiden reisten, und daselbst die Kunst des Tabackrauchens so glücklich ausbreiteten, daß die Holländer bald eben so gut, als die Indianer, rauchten. Diese Gewohnheit muß gegen das Jahr 1646 in Holland schon ziemlich herrschend gewesen sein,

da

da ein satyrischer Schriftsteller, welcher gegen die Fehler seines Zeitalters, besonders seiner Landsleute zu Felde ziehet, schon von dem Tabacksteufel Meldung thut, welchem er folgende Worte in den Mund legt: „ich habe die Indianer redlich an den Spaniern gerochen, wegen der Gewalt, so ich ihnen angethan: denn indem ich den Spaniern den Taback in den Kopf gebracht, habe ich ihnen mehr geschadet, als der König in Spanien mit allen seinen Columbis, Pizaris, Cortesiis, Alkmeiris und andern Tirannen gethan hat. Denn es ist ja redlicher und verantwortlicher, unter den Waffen oder der Pike das Leben zu verlieren, als unter den rauchenden Nüßen, Blasen und Türmlen des giftigen Tabacks.“ — „Die Tabacksaufer, heißt es weiter, sind doch eigentlich nur den besessenen Menschen zu vergleichen, welche man beschwöret. Jedoch ob ihnen schon der giftige Rauch und Gestank zum Hals heraus fährt, so bleiben sie nichts desto minder ohne Unterlaß mit dem Teufel besessen, an dem sie abgötterischer Weise hängen, und rühmen denselben über Himmel und Erde als ihren Gott, und trachten, wie sie jedermann zu gleicher Thorheit bereden mögen. Aber desto besser lernen sie also den Höllenrauch ge-

wöh-

wöhnen." Da die Holländer mit ihrem Beispiele auch den Unterricht verbanden, und ihre Aerzte den Nutzen der Tabackspflanze in Schriften über alles erhoben,*) da man endlich auch im Osten in der Türkey und in Ungarn an derselben Geschmack fand (den ersten Taback und die erste Pflanze brachte 1576 eine türkische Gesandtschaft nach Siebenbürgen; allein noch im Jahr 1614 wußte Fürst Gabriel Bethlen von dem aus Konstantinopel erhaltenen Tabacksgeschenke keinen Gebrauch zu machen); so breitete sich die Gewohnheit des Rauchens, wiewohl nicht ohne Widerstand, in alle übrige Welttheile aus. Jetzt scheint es nicht allein in Deutschland, sondern auch noch in einigen andern Ländern bei Vielen sogar Bedürfniß geworden zu sein.

Wenn

---

*) Dies that vorzüglich ein Arzt zu Leiden, Joh. Neander, welcher ein Tabacologiam schrieb. Seiner Behauptung zu Folge reiniget das Rauchen das Haupt und den Leib von allen bösen Feuchtigkeiten, und ist ein Kardinalmittel gegen alle Arten von Krankheiten, besonders gegen die Pest. Mehrere andere Schriftsteller sowohl für als wider den Gebrauch des Rauchtabackes nennt Morhof in Polyhist. Tom II. p. 430.

Wenn man sich gleich an das Tabackrauchen allmählich gewöhnen kann, so erhellet doch aus den Wirkungen, welche es bei Ungewohnten oder Anfängern hervorbringt, daß die Bestandtheile der Tabackspflanze dem menschlichen Körper zuwider sind. Ein gewiß kompetenter Richter, der große Linee, nennt sie mit Grunde ein giftiges, einschläferndes und stinkendes Kraut, welches durch eine halbe Faulniß, Menschenharn, das fleischigte der Cassia, und andere Heimlichkeiten zubereitet, alsdann einen stinkenden Rauch giebt, welcher einem, der ihn nicht gewohnt ist, Schwindel, Kopfschmerzen, Brechen und Purgiren verursacht. *)

Doch dieses sind nicht die einzigen Wirkungen, welche diese in Rauch aufgelöste Pflanze hervorbringt. Sie erregt ferner einen starken Speichelfluß, und hier lassen sich nur zwei Alternative denken. Entweder wird dieser Speichel, der nach dem einstimmigen Urtheile der Aerzte zur Verdauung, Kochung und thierischen Assimilation der Speisen bestimmt ist,

*) S. Abhandlungen der königl. schwedischen Akademie der Wissenschaften B. XV. S. 45.

ist, ausgeworfen; dann entstehen Fehler der Verdauung, die Hypochondrie und andere Nervenkrankheiten. Courton leitet von dem Verlust des Speichels alle Arten von Nervenübel her. Auch Boerhave führet Beispiele von Personen an, welche sich durch Tabackrauchen Nervenübel zugezogen haben. Oder man schluckt diesen Speichel, sammt einer stinkenden Jauche, hinunter, und dadurch entsteht ein neues Uebel: nämlich die Verdünnung des Magensaftes. Und die weitern Folgen? Beschwerlichkeit der Verdauung, Angreifung des Magens, Mangel an Appetit; allzeit aber Schwächung und Abstumpfung der Geruchs- und Geschmacksnerven, und der davon abhängenden äussern Sinne; Schwächung des Gedächtnißes und Verstandes, ein übelriechender verpesteter Athem, Anlage zur Auszehrung, Hypochondrie und Lungensucht.

Hiezu kömmt noch der große Nachtheil, welchen die Zähne durch das Tabackrauchen leiden. Daß dieser Nachtheil nicht etwa eingebildet oder erträumt seie, lehrt die Erfahrung zur Genüge. Niemand, welcher sich einmal jener Gewohnheit ergeben hat, wird im Alter (wenn er doch zu hohen Jahren gelanget,) schöne Zähne aufweisen können. Schon

das

das Rohr, welches er so oft im Munde trägt, reibt die Glasur derselben ab; die scharfen Feuchtigkeiten, welche der Rauch zusammenziehet, durchdringen sie, und zuletzt sieht man nur noch graugelbe Ruinen voriger Zähne. Dieser Punkt ist wichtiger, als man gewöhnlich glaubt. Wem keine gesunden Zähne zu Dienste stehen, der giebt sich vergebliche Mühe, die Speisen gehörig zu zerkauen; der Speichel kann sich nicht hinlänglich mit ihnen vermischen, und die Auflösung und Verdauung wird dadurch abermal wo nicht unmöglich gemacht, doch sehr erschweret. Verdient aber eine Gewohnheit, welche uns eines Mittels beraubt, das unter der Klasse derjenigen, welche zu Erlangung eines hohen Alters nothwendig sind, einen so wichtigen Platz behauptet, nicht vielmehr unser lautes Mißfallen, als unsern Beifall?

Bei weiterer Untersuchung über die Moralität des Tabackrauchens ergiebt sich auch folgende Wahrheit: diese Gewohnheit streitet ganz mit der Würde eines freien Mannes. Vielleicht wird diese Behauptung Einigen übertrieben, Andern aber frivol und lächerlich scheinen; allein ich habe einen von Seite seines Kopfes und Herzens gleich vortreflichen Mann, welcher mit mir über diesen

Punkt

Punkt vollkommen übereinstimmet. *) Bisher hielt man's ja immer für eine der ersten Bedingniße zu einem weisen und zufriedenen Leben, sich so wenig Bedürfnisse, als möglich, zu machen. Nur dadurch wird unsere moralische und bürgerliche Freiheit gesichert, nur dieses ist der Weg zu einer dauerhaften Glückseligkeit auf dieser Erde, und ein Buch, welches die Verehrung aller Tugendhaften und Weisen verdienet, zeiget nicht undeutlich auf diese Wahrheit hin. **) Was soll man nun von jenen Menschen sagen, die sich ohne allen vernünftigen Endzweck, ohne Noth der Tirannei der Gewohnheit, von welcher wir bisher redeten, in die Arme werfen? Wie schwer die Ketten seien, mit welchen sie ihre Sklaven an sich fesselt, dies erhellet daraus, daß die Tabackpfeife Vielen bereits ein nothwendiger Gedankenbeförderer geworden. Schon kann mancher Philosoph seine Begriffe nicht mehr ordnen und zum Schluße kommen, als unter Beistand des rauchenden Instrumentes. Der Pegasus vieler Dich-

*) Schwarz, der christliche Religionslehrer, B. I. S. 306.

**) „Es ist aber ein großer Gewinn, wer gottselig ist, und läßt sich genügen." Paulus.

Dichter will keinen Schritt vorwärts, wenn man ihm nicht den Ehrenrauch des Tabackkrautes entgegen bringt. Der Pastor, der dieses wohlriechende Instrument, an welches er sich gewöhnet hat, entbehren muß, quält sich zum Erbarmen am Krankenbette. Wie unanständig ist aber eine solche Abhängigkeit von dem Gaumenkitzel für einen freien Mann! Hat der Luxus nicht schon Bedürfnisse genug eingeführet, deren wir uns itzt, ohne den Wohlstand zu beleidigen, und unsere Person dem Gelächter oder der Verachtung Preis zu geben, nicht mehr entschlagen können? Müssen wir uns noch mit neuen quälen?

Hiezu kömmt noch folgendes. Es ist den Sterblichen natürlich, daß der Besitz einer Sache in ihnen das Verlangen nach mehrern erzeuge.

Ein schöner modischer Spiegel schickt sich nicht in ein Zimmer, wo noch der alte lederne Groſsvaterſeſſel, und andere Meubeln aus dem vorigen Jahrhundert prangen. Um dem Ganzen Uebereinstimmung und Geschmack zu geben, werden gleichfalls moderne Meubeln erfordert. So ziehet der Besitz eines Stückes das Bedürfniß von zehen andern nach sich. Der Jüngling

ling fange nur einmal an, sich der Gewohnheit des Tabackrauchens zu ergeben, und seine Wünsche werden kaum Gränzen finden. Mit Neid betrachtet er den schönen, mit Silber beschlagenen Ulmerkopf in dem Munde seines Mitschülers. Ist er auch so glücklich, einen solchen zu erhalten, so schließt dieses die Wünsche nach einem noch schönern und kostbarern nicht aus. Mit Veränderung des Hauptinstrumentes muß auch der übrige Apparat, dem die Mode unzählige Formen giebt, und ihn daher sehr kostbar macht, verändert werden. Dadurch ziehen sich Jünglinge eine Menge unnöthiger Ausgaben zu; dieses verleitet sie zu kleinen Handelschaften, oft zu Betrügereien, und, indem sie kaufen, was sie nicht nöthig haben, so werden sie bald verkaufen müssen, was ihnen unentbehrlich ist.

Noch ist der ästhetische Gesichtspunkt übrig, aus welchem sich das Tabackrauchen betrachten läßt. Ich habe zwar bisher schon mehrere Winke gegeben, woraus man abnehmen kann, daß die Sitte des Tabackrauchens bei ihrer Zergliederung durchaus nichts schönes in sich enthalte; allein um mich nicht zu wiederholen, und alles unter einen Gesichtspunkt zu konzentriren, sei es mir erlaubt, die Worte

eines

eines geistreichen Frauenzimmers hier abzuschreiben, die man, wie ich hoffe, mit Vergnügen lesen wird. „Sehen sie nur einmal unbefangen die Stellung eines rauchenden Herrn an, ob sie mit irgend einem Schönheitsbegriffe verwebt werden kann? Wie das lange steife Rohr einen scharfen Winkel mit dem es haltenden Arm bildet, wie es die Lippe auf der einen Seite herabziehet, und durch den Mund das Hängende der trägen Nachläßigkeit über die ganze Phisiognomie verbreitet, um uns bei seiner gänzlichen Oeffnung in der Unterredung graugelbe Ruinen voriger Zähne zu entblößen; sehen sie: wie streitend mit aller Eleganz in dem Zirkel einiger Rauchenden die Feuchtigkeits-Empfänger auf dem Boden stehen, und unsern Röcken und den spielenden Kindern verderblich sind; wie der Kontrast ihrer schönen Formen und Lackirungen, die Auszierungen, in denen man das Ideal der Antike suchen soll, mit dem Anblick des aufgenommenen Materials streitet; und welch' Unangenehmes für jeden Sinn selbst ihr Nichtgebrauch an öffentlichen Orten uns vergegenwärtiget!"

„Bemerken sie den scharfen Geruch, der zumal in wollenen Tuchkleidern unserer Männer unvertilgbar ist? Wie sie daher jedes nicht

stumpf

stumpf gewordene Riechorgan unangenehm bei der Näherung nach vollbrachter Pfeife berühren! Wie nur aus Schonung für sie wir unsere Wangen dem Kuß des Gatten, des Bruders oder des Geliebten nicht entziehen, wenn sie aus ihren Klubbs oder sonstigen Sammelplätzen, wo dem Rauchgott stinkender Weihrauch dampft, heim kommen. Sehen sie die unthätige Thätigkeit, mit der ein Mann in großer Gesellschaft der Wächter seiner Pfeife wird, welcher unangenehmen Eindrücke seine Züge fähig sind, wenn der ungeschickte Nachbar durch ein leidiges Ohngefähr den Mittelpunkt des Genusses, den Kopf der Pfeife, abstößt, wie er gleich der Vestalinn nur kaum artikulirte Halbwörter der Unterredung schenkt, aus Furcht der Erlöschung des heiligen Feuers — und dann frage ich: ob irgend etwas an einem rauchenden Manne ästthetisch schön seie? *)

Ich habe diese Stelle um so lieber angeführt, weil sie allgemeinen Beifall erhielt, und meine bisherigen Behauptungen dadurch von Neuem bestättiget werden.

Werfe ich einen Rückblick auf alles bisher

*) Journal des Luxus und der Moden. M. Febr. 1799. S. 61, 62.

her gesagte, so kann ich mich nicht enthalten, jenen Obrigkeiten und Regenten, welche sich der Gewohnheit des Tabackrauchens widersetzten, hier öffentlich meine innigste Verehrung zu bezeugen. Sie wollten ihre Untergebenen zur Natur zurückführen, die mit wenigem zufrieden ist; allein diese Verblendeten folgten lieber dem Beispiele Anderer, als ihrer Vernunft. Itzt klagen sie über die Menge der Abgaben und über theure Zeiten, und denken nicht, daß sie es selbst sind, die diese Zeiten durch unzählige selbst gemachte Bedürfniße und im hohen Grade unnöthige Bequemlichkeiten herbeiführten.

Keine Nationen legten aber ihren Abscheu gegen den Taback, gleich bei seiner Einführung, kräftiger an Tag, und suchten diese mehr durch Strafen zu verhindern, als die Deutschen, Engländer und Ungarn. Unter den Deutschen zeichneten sich — zu ihrer Ehre sei es gesagt — besonders die Schweizer aus. In einer Sittenschilderung der damaligen Zeit kömmt unter andern der Ausdruck vor: sie huren, sie lästern, sie saufen, ja sie rauchen sogar Taback. Die Rauchwolke ward der Höllendampf genannt. Als in der Mitte des vorigen Jahrhunderts der Gebrauch desselben in

der

der Schweiz ausserordentlich stark war, hielt man es für gut, ihm durch strenge Gesetze vorzubeugen. Eine Verordnung, die im J. 1661 zu Bern wider alle Arten von herrschenden Lastern gemacht wurde, enthält ein gänzliches Verbot, Taback zu rauchen. Es ist merkwürdig, daß der Taback, da dieses Gesetz nach der Ordnung der zehen Gebote verfasset ist, in dem siebenten Artickel begriffen worden, welcher die Ueberschrift hat: VII. Ehebruch und Hurerei. Am Rande liest man die verschiedenen Gattungen der Uebertrettung unter folgenden Artikeln: Ehebruch, Hurerei, Völlerei, Tauf- und Leichenschmäuse, Taback, Hochmuth, Tanz. Eine besondere Verordnung, welche im J. 1675 herausgegeben wurde, legt denen, welche sich des Tabacks bedienen, noch härtere Strafen auf. Die Strafe war 50 Pfund an Geld, und die, welche nicht im Stande waren zu bezahlen, wurden an den Pranger gestellt. Wenn ein Mann, der eine Bedienung hatte, eine Magistratsperson dawider handelte, so war die Geldbuße vierfach. Man hielt es sogar für nothwendig, ein eigenes Gericht niederzusetzen, welches man Tackskammer nannte, und das aus sieben Gliedern des großen und kleinen Raths be-

stand.

stand. Im J. 1685 erschien auch eine obrigkeitliche Verordnung in Zürch, worinn das Tabackschnupfen und Rauchen bei großer Geldbuße verbothen wird. Und dieses Verbot wurde nachmals noch einmal bestättigt, und sogar Gefängnißstrafe auf dessen Uebertretung gesetzt.*)

In Engelland hielt es König Jakob I. nicht unter seiner Würde, eine eigene Abhandlung wider den Gebrauch des Tabacks zu schreiben. „O ihr, meine Unterthanen! (spricht er zu Ende dieser Abhandlung) wenn ihr noch die geringste Scham habt, so enthaltet euch doch einmal von dem unsinnigen Gebrauch des Tabacks, dessen man sich aus Narrheit bedient. — Enthaltet euch von einer Sache, die doch so schändlich als schädlich ist.“

In Ungarn wurde im Jahr 1670 die Tabackseinfuhr bei Konfiskationsstrafe, das Rauchen aber dem Adel bei 50, dem Bauer bis 6 Gulden Strafe verboten, welches Verbot in den Jahren 1683, 1686, 1688, jedoch ohne Erfolg, erneuert wurde. Im Jahre 1689 wurde die Pflanzung desselben bei 2 bis 300 Gulden Strafe verboten, bis man end-

*) Kleine Chronik für Schweitzer. Bern. 1795. 8. S. 323.

endlich dem Strome der Gewohnheit nachgehen mußte. *)

Der türkische Kaiser Amurat IV. verbot diese Sitte bei Lebensstrafe.

Besonders verdient hier ein Dekret des Pabstes Urban VIII. unsere Aufmerksamkeit und eine ehrenvolle Erwähnung. Dieses Dekret, vom Jahre 1642 den 30 Jänner datirt, athmet zwar den Geist jener Zeiten, und gehet nur zunächst die Klerisei des sevillischen Kirchensprengels an; allein seine gute Absicht springt deutlich in die Augen, und es ist zu wünschen, daß man es auf den Klerus der gesammten katholischen Kirche ausgedehnt hätte. „Wir

---

*) Statistik des Königreiches Ungarn v. Schwartner. Pest. 1798. 8. Einen fruchtbaren Auszug dieses wichtigen Werkes enthält das Journal für Fabrik, Manufaktur, Handlung und Mode. M. Mai. 1799. Der Hr. Bibliothekar und Professor Schwartner macht noch folgende Berechnung. Wenn von 3,750,000 erwachsenen Mannspersonen des Königreichs Ungarn jeder Dritte monatlich nur ein Pfund raucht, so beträgt die jährliche Consumtion 15,000,000 Pfunde, das Pf. zu 6 Kreuzer = 2 (1) 1/2 Million Gulden!

„Wir verbieten hiemit (heißt es in diesem Dekret) aus apostolischer Gewalt bei Strafe der Exkommunikation (latae sententiae), mit dem Befehl, wenn es nöthig sein sollte, sogar den weltlichen Arm zu Hilfe zu rufen, Allen und Jeden beiderlei Geschlechts, sowohl Weltlichen als Geistlichen, daß sie sich fernerhin nicht mehr unterstehen in den Kirchen der Stadt und Diöcese Sevilla * * * Taback zu schnupfen, zu rauchen, oder auf eine Art zu nehmen.“ Das Tabackschnupfen ward, wie es am angeführten Orte heißt, deswegen verbothen, weil die Messe lesenden Geistlichen mit dem Unrath, welchen der Taback aus dem Gehirne ziehet, Korporal, Altar- und Kelchtücher, Alben u. s. w. verunreinigen.“

Da die Gewohnheit ihren Sklaven ein so grimmiges und tirannisches Gesicht macht, daß nur Wenige den Muth haben, ihre Augen aufzurichten, und die harten Fesseln zu sprengen, so wird eben nicht viel Scharfsinn erfodert, um die Einwürfe vorauszusehen, welche die jungen Liebhaber des Tabackrauchens zu ihrer Entschuldigung machen werden. „Alle bisher angeführten Gründe (so höre ich sie reden) streiten nur wider das starke Tabackrauchen. Wie soll eine Pfeife, täglich geschmauchet, der

Gesund-

Gesundheit schaden, zu beträchtlichen Ausgaben verleiten und ihm die Selbstständigkeit rauben?"

Ich antworte: alle großen Sünder fiengen, der Erfahrung zu Folge, bei Kleinigkeiten an, und dachten wohl selbst nicht daran, daß sie an den Rand des Abgründes kommen würden, welchen sie hernach mit Schrecken erblickten. Eine Pfeife täglich geraucht, schadet vielleicht der Gesundheit nicht; allein wer einmal an diesem Kraut Behagen gefunden, und seine Sinne so weit verstimmet hat, daß ihm Gestank köstlicher Wohlgeruch ist, der wird die Portion bald vermehren, und so oft wiederholen, bis ihm das Rauchen zur Gewohnheit geworden ist.

Ein einziges leckes Brett kann dem Schiffe den Untergang zuziehen. Als Plato (wie Laertius erzählt) einen Jüngling bei den Würfeln antraf, welcher sich entschuldigte, daß dies nur eine Kleinigkeit seie, so gab er zur Antwort: die Angewohnheit ist keine Kleinigkeit. Diese Worte sollten in jeder Sammlung von Denksprüchen für Jünglinge oben an stehen, oder vielmehr tief in ihr Herz gegraben seyn. — Und, wenn es erlaubt ist, zu fragen: was zwingt denn unsere jungen

Leute,

Leute, die Sitte des Tabackrauchens nachzuahmen? Fordert es vielleicht ihre körperliche Konstitution? Bei den phlegmatischen Mexikanern führte die Nothwendigkeit diese Sitte ein *); allein unsere Jünglinge befinden sich höchst selten in einem ähnlichen Falle. Oder erwarten sie einen andern Nutzen? Ich kenne keinen. Wollen sie sich vielleicht durch Nachäffung Andern gefällig erzeigen, und ihren Beifall erwerben? Dann sollen sie sich erinnern, daß nur jener Beifall wahren Werth und Dauer habe, den uns ein tugendhaftes Leben und ein gefälliges, feines Betragen verschafft. Oder ist endlich der Geschmack des Rauchtabacks so ausserordentlich reizend? Kein Naturmensch von unverdorbenen Sinnen hat dieses je behauptet,

*) Es ist indessen merkwürdig, daß selbst die Mexikaner, nach glaubwürdigen Berichten der Reisenden, noch itzt einen sehr mäßigen Gebrauch von der Tabackspflanze machen; die Europäer hingegen, welche anfangs so verächtlich von dieser Pflanze redeten, und sie bei den unglücklichen Einwohnern der neuen Welt nur mit höchstem Widerwillen duldeten, nun in dem Gebrauche derselben desto mehr ausschweifen. So sehr verändern sich die Gesinnungen ganzer Nationen in kurzer Zeit!

tet, und noch zur Stunde werden die Tabacksbrüder Mühe haben zu bestimmen: ob er süß oder sauer seie. Wie thöricht und zwecklos ist es daher nicht, sich mit selbst gemachten, höchst unnöthigen Bedürfnissen zu quälen, und oft andern Menschen beschwerlich zu fallen?

„Aber ist es nicht grausam, ein Vergnügen zu verdammen, welches so vielen Menschen in der bittersten Armuth, in dem elendesten Wetter, bei den eckelhaftesten Geschäften Muth und Zufriedenheit giebt?"

Ich läugne nicht, daß das Rauchen in manchen Fällen Nutzen stifte, und daß es folglich Ausnahmen gebe. Günther mag bisweilen Recht haben, wenn er von dem Taback sagt:

Deine Tugend heilet,
Lindert und zertheilet,
Und gebiert die Ruh.

Allein ich werde dieses Lob nie unbedingt unterschreiben. Die Italiener haben einen andern Spruch, der eben so wahr ist:

Bacco, Tabaco e Venere
Fann' andare l'uom' in cenere.*)

Die-

*) Bacchus, Taback und Venus bringen den Menschen unter die Erde.

Diesem Spruche werde ich immer meinen Beifall geben, wenn von jener Pflanze im Allgemeinen die Rede ist, und ich sehe, bei Entdeckung derselben den Finger Gottes nicht, welchen Goeze sehen will. Sonst könnte man nach eben dieser Logik auch schließen, daß das Zuckerrohr und der Kaffeebaum nicht ohne besondere Dazwischenkunft Gottes entdeckt worden: denn auch diese Entdeckung zog wichtige und ungemein nützliche Folgen nach sich. Die Auflage auf die Einführung der Produkte jener Pflanzen bringt dem Staat gleichfalls wichtige Summen ein; diese Entdeckung verschafft unzähligen Menschen Nahrung, Vergnügen, Bequemlichkeit und Reichthümer; verhütet durch die Einführung des Sklavenhandels, zu welchem sie Anlaß gab, die blutigen Kriege unter den Negerfürsten; verhindert den Müßiggang unter den Sklaven, und giebt den europäischen Pflanzern die schönste Gelegenheit, die Pflichten der Menschenliebe auszuüben. — — War wohl, um nur etwas zu sagen, vor der Entdeckung der Tabackspflanze in unserm deutschen Vaterlande die Armuth und das Elend des Volkes nicht bei weitem größer, und die Arbeiten wenigstens eben so eckelhaft, als in unsern Tagen? Und doch scheint es, daß damals mehr

Kraft, Muth und Zufriedenheit herrschte, als itzt. Eben diese selbst gemachten, und in der Folge schwer zu befriedigenden Bedürfniße und Bequemlichkeiten sind es, welche den Staatsbürger oft zur Klage und Widersetzlichkeit bewegen. Es fehlt also noch viel, daß diese Pflanze die Lobsprüche verdiene, mit welchen man sie gewöhnlich erhebt.

Endlich geben diese jungen Leute zur Beschönigung ihrer Gewohnheit vor: der Tabackrauch reinige die Luft, und bewahre vor Ansteckung am Krankenbette.

Diese Meinung war, ich gestehe es, lange Zeit die herrschende; allein die Länge der Zeit erhebt den Irrthum nicht zur Wahrheit. Keine Art von Parfüme, kein Rauch, viel weniger jener, welcher von der verbrannten Tabackspflanze aufsteigt, reiniget die Luft: denn diese Pflanze gehört ja unter die giftigen, und ihr Rauch betäubet, erregt Erbrechen, greift die Nerven heftig an, verursachet Krämpfe, Durchfall und andere unangenehme Empfindungen. Dies können doch wohl nicht Wirkungen einer gereinigten Luft sein! Wie sollte er auch die schädlichen Theilchen, welche in derselben schweben, verdrängen können? Er

ver-

vermindert zwar den Uebelgeruch, aber dieses geschiehet, indem er die stinkenden Theilchen umwickelt, und so unserm Geruchsorgane eine Täuschung verursacht. Wer die zum Athmen minder taugliche Luft durch ihn verbessern will, bedient sich eines Mittels, welches gefährlicher ist, als die Krankheit selbst. Und hieraus erhellet auch zugleich, wie wenig er vor Ansteckung am Krankenbette sichere. Ich kannte selbst einen würdigen Seelsorger, der sich bei einer herrschenden und ansteckenden Krankheit vor seinem Krankenbesuche jedesmal sehr sorgfältig mit Tabacksdampf durchräucherte; allein dieses hinderte nicht, daß er von der nämlichen Krankheit befallen wurde, und als Martirer seiner Pflicht starb. Der bekannte P. Abraham a St. Clara lustigen Andenkens, welcher in einer Schrift: Merks Wien die Verwünstungen der zu seiner Zeit in Wien wüthenden Pest beschreibt, nennt verschiedene Namen, welche man der Tabackpflanze beilegt, und wundert sich, warum man dieses Kraut nicht herba militaris (Soldatenkraut) nenne, da es Niemand häufiger gebraucht, als die Soldaten; dennoch (setzt er hinzu) löste der Tod, dieser zaundürre Gefreite einen Soldaten nach dem andern ab, und

pfif ihm den Todentanz vor. So wenig nützt der Essig, welchen ehemals mehrere Aerzte aus der Tabackpflanze zogen, gegen die Pest, so wenig sichert ihr Rauch gegen die Ansteckungen anderer Krankheiten.

Ich habe nun gesagt, was mir schon lange auf dem Herzen lag. Von Ihnen, meine Herrn, hängt es ab, welchen Gebrauch Sie davon machen wollen. Meinen Sie es gut mit ihrer Gesundheit und Börse, wollen Sie der Wirksamkeit ihres künftigen Amtes keine Hinderniße in den Weg legen, die Würde eines Freien immer behaupten, welcher nie der Tiranei der Gewohnheit huldiget, sondern vielmehr selbst herrschet, und dem Winke der Natur getreu nie sich neue unnöthige Bedürfniße macht, so enthalten Sie sich von jedem Versuche, der Ihnen die Ehre der Aufnahme in die große Bruderschaft der Tabackraucher verschaffen könnte. Diese Gesellschaft steht bekanntlich in keinem guten Geruche; kein Jüngling von feiner Lebensart kann in dieselbe eintreten. Denjenigen aber, welche den lobenswürdigen Entschluß gefaßt haben, ihr meineidig zu werden — ich läugne nicht, daß ich durch diese kleine Schrift etwas dazu beitragen wollte — rathe ich als aufrichtiger Freund, im Vertrauen auf

sich

sich selbst nicht zu weit zu gehen. Wer gleich anfangs alle Insignien dieser Bruderschaft von sich wirft, wird bald Ursache haben, sein rasches Verfahren zu bereuen. Zittern der Glieder, Uebelkeit, Schwindel und Zahnwehe sind die Folgen davon. Sein Zustand wird ihm unerträglich scheinen. Schon sucht er wieder den kaum verlassenen Weg, der Tabackteufel kehrt mit verstärkter Macht zurück, und dann werden die letzten Dinge ärger sein, als die ersten. Das einzige und auch der Gesundheit zuträglichste Mittel ist allmählicher Abbruch *). Dahin gehe ihre tägliche Sorge, bis sie das harte Joch dieser Gewohnheit ganz abgeschüttelt haben. Vernünftige Eltern, die ihre Söhne wahrhaft lieben, werden diese selbst am leichtesten von der üblen Gewohnheit Taback zu rauchen abhalten und dadurch gewiß von ihnen

*) Der ungenannte Verfasser einer kleinen, vielleicht schon vergessenen Schrift: der bekehrte Tabacksraucher. (München). 1774. 8. bringt seinen Urbin, einen jungen, dem Tabackrauchen ausserordentlich ergebenen Menschen nicht durch allmählige Abgewöhnung, sondern auf ein Mal von dieser Gewohnheit zurück. Allein ich zweifle sehr: ob diese Methode die richtige seie.

ihnen einstens, wann sie verständiger geworden, den wärmsten Dank ärndten.

Nro. 8.

Kurze Anweisung zur Obstbaumzucht.

So getreu und reichlich der Obstbaum die geringe Mühe bezahlt, die man auf ihn zu verwenden hat: so giebt es doch in Baiern noch immer sehr viele Menschen, die selbst diese nicht auf ihn verwenden wollen. Warum? weil sie von seiner Erziehung und dessen großen Nutzen keinen Begriff haben. Wer kann, und wer soll sie von dessen Nutzen u. s. f. belehren? Der Geistliche auf dem Lande!

Im Fränkischen, Mainzischen und Wirtembergischen, wo alle Strassen und öden Gründe mit Obstbäumen prangen, glaubt man sich in das irdische Paradies versetzt, wenn man das Glück hat, es zu sehen. Die balsamischen Frühlingsblüthen gießen dem Wanderer neues Leben in alle Glieder. Der große Nutzen durch alle Zweige der Landwirthschaft ist kaum zu berechnen. Auch in Baiern giebt es, aber leider nur sehr wenige Obstbauer, die auf kleinen vormals öden Plätzen ohne Werth, nun eine Menge Obst, und damit in einem

Jahre

Jahre mehrere hundert Gulden gewinnen. Zu Kleinlankheim in Franken, — sagt der berühmte Pfarrer Geiger — hatte man ehemals sandige Aecker und Wiesen, welche nichts eintrugen, daher pflanzten sie Zwetschgenbäume darauf, und bekamen in kurzer Zeit reichliche Früchte. Dieser Marktflecken hat schon manches Jahr für zwölftausend Gulden gedörrte Zwetschgen verkauft, ohne was dessen Einwohner für sich selbst davon gebrauchten. So einen Schatz findet man, wenn man sich die geringe Mühe nicht reuen läßt, und jeden Fleck fleißig benützt!!!

Wer Obstbäume bekommen will, darf nur gute zeitige und schwere Obstkerne säen oder einlegen, so bekommt man so viele Kernstämme, als Kerne gelegt wurden. Diese Kernstämmchen sind wegen ihrer Gesundheit und Güte zum Kopuliren allen übrigen weit vorzuziehen. Wer also sichere und geschwinde Fortschritte machen will, der lockere die ungedüngte Erde einen Schuh tief auf; lege im Herbst, Winter, oder Frühjahr die Kerne einen Zoll tief und drei Zolle von einander entfernt, ein, und halte das 3 Schuh breite Beet vom Unkraut rein. Ist das Erdreich naß: so muß man das Wasser durch Gräben ableiten. An

einem Platz, wo die Sonne nicht hinscheinet, würden die Bäumchen nicht fortkommen. Daß das Beet vor dem Abfressen oder Zertretten sicher sein muß, versteht sich von selbst.

Wer zeitige Zwetschgen- Kirschen- und Weichselkerne einlegt, bekömmt davon ohne Kopuliren oder Belzen eben so gute fruchttragende Bäume. Von anderm Obst aber, als Aepfel, Birnen, Aprikosen u. s. f. bekommt man ohne Kopuliren gewöhnlich schlechteres, aber doch kein ganz schlechtes Obst, wenn dem Bäumchen während seines Wachsthums die Dörner oder Stacheln fleißig und rein abgeschnitten werden.

Wenn die Bäumchen ein paar Jahre alt sind, soll man sie in einen andern, wenigst eben so guten Boden so weit von einander und in geraden Linien versetzen, daß einer des andern Wachsthum nicht hindert, welches allein für halbes Belzen gelten kann. Die beste Zeit hiezu ist vom Herbst, wo das Laub abgefallen ist, bis ins Frühjahr, ehe sie anfangen auszuschlagen. Ungebelzte Bäume dauern wenigst um 100 Jahre länger, als gebelzte oder kopulirte. Man soll daher nur solche Wildlinge kopuliren, die ihre wirkliche Wildheit durch Stachel,

chel, kleine Blätter u. dergl. nicht bezweifeln lassen. Wer mit Belzen und Kopuliren nichts zu thun haben, und doch nach Wunsch Obstbäume erziehen will, der lege ganze reife Aepfel, Birnen u. s. f. einen Zoll tief in die Erde: so wird er ohne alles Künsteln seinen Wunsch erreichen. Uebrigens ist die Kunst des Kopulirens so gering, daß sie ein Kind von 10 Jahren bald begreifen und allein treiben kann, wie wir weiter unten ersehen werden.

Nro. 9.

Vom Kopuliren der Bäume.

Das Kopuliren ist die vorzüglichste Pfropfart, und macht alles übrige Künsteln gleichsam ganz entbehrlich. Man kann einjährige Stämmchen, wie andere von jedem Alter kopuliren. Auch schicken sich dazu Wasserschosse besonders gut, da diese bald Früchte tragen. Zum Kopuliren bequemen sich alle Obstsorten vortrefflich; nur die Kittenstämme scheinen zum Okuliren (Aeugeln) geeignet zu sein. Die beste Zeit zum Kopuliren sind die Monate März und April. Die Stämme von Steinobst müssen so früh als möglich kopulirt werden. Dann kommen die Frühbirnen, die Frühäpfel

und endlich das Spatobst. Die Zweige sollen einjährig sein: es sollen aber auch mehrjährige gut anschlagen.

Das Kopuliren geschieht auf folgende Art:

1.) nimmt man ein Pfropfreis von einem Baum guter Früchte, welches eben die Dicke des Stämmchens, worauf man kopuliren will, haben muß. Dann schneide man mit einem scharf schneidenden Messer dem Stämmchen aufwärts, wo möglich auf einen Schnitt, den Gipfel ab; hernach schneide man das Pfropfreis eben so abwärts, daß beide sehr genau auf einander passen. Eine Höhlung würde dem Pfropfreis Auswüchse, oder selbst den Tod bringen. Daß Kernobst, als Aepfel, Birnen ꝛc. auf Kernobststämme, und Steinobst, als Kirschen, Zwetschgen, Aprikosen, Pfirschen ꝛc. auf Steinobststämme kopulirt werden müssen, versteht sich von selbst.

2.) Setze und binde man das Pfropfreis Schnitt auf Schnitt auf das Stämmchen mit einem von Baumwachs gewichsten Bändchen genau aufeinander, daß keine Höhlung bleibt, und auch der Regen nicht eindringen kann. Dieses Bändchen kann aus alter Leinwand geschnitten, und mit Baumwachs, welches bei Lebzeltern

tern für geringen Preis, z. B. für 3 Kr. zu bekommen ist, dünne bestrichen werden. Dann hat man sich in acht zu nehmen, daß das Pfropfreis so lange nicht mehr berührt wird, bis man überzeugt ist, daß es wirklich angewachsen ist. Wenn das Pfropfreis sodann einen halben Zoll hoch getrieben hat, muß man das Bändchen behutsam nachlassen, damit der Saft im Aufsteigen dadurch nicht gehindert wird.

Beim Versetzen der Bäumchen thut man wohl, wenn man sie in gerader Linie, und also ordnet:

```
o       o       o       o
    *       *       *
o       o       o       o
    *       *       *
o       o       o       o
```

Auf die mit o bezeichneten Plätze werden große, z. B. Aepfel-, Birn-, Nuß-, oder Kastanien-, und auf die mit * bezeichnete kleinere Räume, Zwetschgen-, Weichsel- oder Pflaumenbäume gesetzt, damit sie und das Gras darunter in ihrem Wachsthum so wenig als möglich, gehindert werden. Den großen Bäumen werden 7 bis 8, den kleinern aber nur 4 bis 5 Schuh hoch die untersten Zweige mit einem

scharf-

scharfschneidenden Messer rein abgeschnitten. Wenigst einen Schuh im Umkreise muß der Boden, wo der Baum steht, von allem Gras und Unkraut frei bleiben. Um den Wachsthum möglichst zu befördern, darf man die Baumwurzeln nur mit Blut öfters begiessen, welches auch alte Bäume vom Absterben auf lange Zeit befreien kann.

Birnbäume lassen sich in schlechten lettigten (leimigten) Boden — doch ist besserer immer besser — einpflanzen.

Aepfelbäume verlangen einen bessern, und wenn es sein kann schweren, und etwas feuchten Boden.

Kirschen vertragen einen kiesigen und leimigten Boden.

Zwetschgen und Pflaumen gerathen auf einem sandigen; noch besser aber auf einem guten und schwarzen Boden.

Man setze Birnen an Abhänge. Aepfel an gerade liegende, doch nicht sumpfigte Plätze. Kirschen auf Anhöhen und Berge. Zwetschgen auf feuchte und tiefe Plätze.

Nro. 10.

Wie mit den Gartenbohnen zu verfahren ist, daß sie mehr Schoten ansetzen, wie gewöhnlich geschieht; ob es von Nutzen sei, sie abzustutzen, und zu welcher Zeit es geschehen müsse.

Man läßt die Bohnen stehen, bis die obersten Blüthen am Stengel fast alle aufgeblüht sind, alsdann ist die rechte Zeit, ihnen oben den Kopf abzubrechen, jedoch nicht zu tief, damit das Rohr im Stengel nicht zu sehr geöffnet werde. Ist nun die Witterung dabei dergestalt günstig, daß weder zu brennende Hitze, noch zu häufiger Regen einfällt, sie auch vom Melthau befreit bleiben, so geht keine Blüthe verloren, sondern es setzen alle Blüthen an. Ein großer Vortheil besteht in folgender Methode zu pflanzen. Man wählt alle Mal, wenn es möglich ist, zur Saat Bohnen, die über ein Jahr gelegen haben. Diese tragen fast zwei Mal mehr, als andere. Dabei verfährt man mit dem Pflanzen auf folgende Art: Erst pflanzet man zwei Reihen ganz nahe bei einander, alsdann bleibt ein Raum von zwei Fuß; hierauf werden wieder zwei Reihen ganz nahe

bei

bei einander gepflanzt, und so verfährt man mit dem ganzen Stücke Land. Dabei gewinnt man mehrere Reihen, als wenn jede Reihe einen Fuß weit von der andern absteht, und man hat Platz, sie vom Unkraute rein zu halten und ihnen zu rechter Zeit die Köpfe abzubrechen. Auch können die Blüthen sämmtlich der freien Luft genießen, die ihnen zum Ansetzen unentbehrlich ist; ferner schadet ihnen der Wind nicht so viel, wie sonst, und die Aerndte ist dreimal so vortheilhaft, als sie es sonst sein würde.

Nro. 11.

Ameisen zu vertreiben.

Unter den vielen bekannten Mitteln sind folgende die besten:

1.) Man legt einen Knochen, an dem noch etwas Fleich ist, an einen Ort, wo Ameisen sind, auf den Boden. Wenn sich eine große Menge derselben versammelt hat: so streicht man sie mit einem Federwisch in einen glasurten, halb mit Wasser angefüllten Topf und rührt das Wasser so lange um, bis die Ameisen getödtet sind. Den Knochen legt man so vielmal an den Ort, bis sie alle vertilgt sind.

2.) Man

2.) Man nimmt 2 Theile gemeinen Schwefel und einen Theil Wohlgemuthkraut oder braune Dosten, welche man in den Apotheken bekommt. Das Kraut wird bei gelinder Wärme so trocken gemacht, daß es sich zu Pulver reiben läßt, und der Schwefel wird besonders gestoßen, hernach aber mit dem pulverisirten Kraute wohl vermengt. Der Gebrauch davon ist dieser: Man macht um die Wurzel des Baumes, so weit man Ameisen spüret, die Wurzel etwas los, streuet das Pulver darauf und rühret es unter die Erde, wo man die Wirkung mit Vergnügen sehen wird. Da dieses Mittel nicht kostbar ist: so muß man eben nicht sparsam damit umgehen. Es kann auch bei widrigem Wetter mit etwas Wasser angefeuchtet, und wenn sich auf das erste Mal die Ameisen nicht gänzlich verlieren sollten, ein- bis zwei Male wiederholet werden.

3.) Man nimmt frisch gebrannten und ungelöschten Kalk, so groß als 3 Fäuste, gräbt ihn in den Ameisenhaufen ein und gießt sodann Wasser darauf; so erhitzet sich der Kalk und zerfällt, da er denn die Ameisen zum Theil verbrennt, zum Theil so beißt, daß sie sich davon machen.

4.) Wo Kerbel gesäet wird, findet man so leicht keine Ameise. Man kann daher diejenigen Gartenbeete, welche man insbesondere für Ameisen bewahren will, mit Kerbel einfassen.

Um das Hinauflaufen der Ameisen an den Bäumen zu verhüten, oder sie daselbst zu fangen, nimmt man Rindsgalle und bestreicht die Bäume damit.

Oder: man macht mit Theer oder Wagenschmiere einen Schuh hoch unten um den Baum einen Ring und bindet in einiger Entfernung über der Wagenschmiere auf das allerdünnste zerzauste Schafwolle, so daß die Wolle dicht am Stamme anschließe.

Oder: man bestreicht die Stämme mit Kreide oder Röthelstein, als welche Materien den Ameisen zuwider sind.

Oder: man vermischt Wasser mit Branntwein und rührt Ruß aus dem Schornstein darein, und schüttet es an den Baum, oder bestreicht die Rinde damit.

Bei Spalierbäumen, und sonderlich bei Pfirsichbäumen, welchen die Ameisen am meisten Schaden zufügen, ist folgendes das leichteste und zuverläßigste Mittel. Man mache eine

Anzahl

Anzahl Düten (Rogeln) von etwas festem Papier, schmiere in dieselben zu unterst innen ein wenig Honig, stelle und hefte sie an allen bequemen Oertern der Bäume an. Der Geruch des Honigs lockt diese Thiere in großer Menge herbei. Sobald man merkt, daß eine große Anzahl in den Düten sich versammelt hat, drückt man solche zusammen, wirft sie ins Feuer und steckt neue Düten auf. Es ist unglaublich, welche ungeheure Menge Ameisen man in wenig Tagen fangen kann.

Nro. 12.

Ein gesundes Baumwachs zu verfertigen.

Man nehme ein halbes Pfund Wachs, ein Viertelpfund Harz und ein Viertelpfund dicken Terpentin. Harz und Wachs läßt man untereinander in einem Topfe zerschmelzen, den Terpentin aber besonders blos auf Kohlen vorsichtig zergehen, thut ihn hernach dazu, rührt es wohl durcheinander, und gießt es endlich in Stangen. Zum Gebrauch des Baumwachses bei strenger und rauher Witterung muß man freilich, um es biegsamer zu machen, etwas Fett dazu nehmen, welches in einem Viertelpfund Hammelfett oder Butter bestehen kann. Außerdem aber soll man sich keines Fettes bedie-

nen, welches die Sonnenhitze in die Poren und Saftröhren der Rinde senkt, sie anbrüchig macht, und das Verwachsen und Verwölben hindert.

Nro. 13.

Kunst, die schlechtesten Aecker mit geringen Kosten in die besten zu verwandeln.

Wenn man erfahren will, warum ein Acker nicht so gute Frucht trägt, als der andere, so verfahre man also: Man grabe auf dem Acker einen Strich Erde und schneide mit dem Messer einen Streif, etwa einer Hand breit dick, der Länge nach heraus. Dieses zerrühret man mit Wasser zu einem dünnen Brei, thut es in einen länglichten Topf, schüttet noch mehr Wasser dazu, rührt es tüchtig durcheinander und läßt es so stehn, bis sich alles gesetzet hat. Das klare Wasser schöpft man sodann ganz sachte ab und läßt das andere noch stehen, bis es trocken ist; dann nimmt man den Erdklumpen ganz heraus, läßt ihn vollends ganz trocknen, und schneidet ihn der Länge nach mitten entzwei, da wird man unten Sand, schweren oder leichten, in der Mitte zähe Erde, entweder Letten, Thon oder Leim; oben Damm- oder Gartenerde finden. Jemehr nun von der Gartenerde darunter ist, desto besser ist auch das Land.

Ist

Ist zu viel Letten, Thon oder Leim, so muß ihm durch Beimischung der Gartenerde aus Teichen und Erdfängen, oder durch Beimischung etwas Sandes, oder durch Beimischung beider Theile zugleich, geholfen werden, damit es locker wird. Oder hat es zu viel Sand, daß es allzu locker ist, da wird ihm durch Beimischung guter Erde aus Teichen und Erdfängen, oder wo man sie sonst am besten haben kann, geholfen.

Hat man ein Stück Acker, das gar zu schwer, und ein anderes, das sehr leicht ist, da kann, durch Umfahren von einem Acker auf den andern, beiden geholfen werden. Hat man einen Acker, der überall, oder an einigen Orten, über 5/4 Fuß tief gute Erde hat, da kann man die übrige hinweg nehmen, und einem andern, der zu wenig hat, damit helfen.

Aus den Wiesen, wo viel gute Erde ist, kann man dieselbe unter dem Rasen hinweg nehmen und auf einen derselben bedürftigen Acker fahren. Damit aber dem Graswuchs dadurch kein Schade geschiehet, so hat man sich dabei also zu verhalten: Man sticht an dem Loche, wo man die Erde wegnehmen will, Linien durch den Rasen, eine zwei bis drei Ellen breit, und so lang, als man den Rasen auf eine Rolle bringen kann. Darauf wird der

Rasen unter sich abgeschält, und vor sich hin, auf so viel möglich große Rollen hinauf gerollt. Darnach gräbt man die Erde so tief weg, als es der Wiesengrund leidet, und fährt sie auf den Acker. Hat man die Erde, so viel man ihrer haben kann, hinweggebracht, so macht man den Boden wieder fein eben, und rollt die Rasenrolle wieder zurück, daß die Wiese wieder wie zuvor bedecket wird.

Das Wachsthum des Grases wird durch das Auflockern und die Hervorbringung der geruheten Erde sehr viel befördert.

Dieses Geschäft muß aber im Herbste geschehen, damit während dem Winter der Rasen sich wieder festsetzen, und die gewonnene Erde, welche den Winter hindurch auf Haufen liegen gelassen wird, desto mürber, und im Frühjahr ganz bequem auseinander geworfen werden kann.

Es kann aber auch die Mischung des Ackers zwar gut seyn, und doch trägt der Acker keine so guten Früchte, wie ein anderer, der eben die Mischung hat. Die Ursache kann nun seyn, daß er vor dem andern Acker, der Lage nach, feuchter oder trockener, wärmer oder kälter liegt.

Feuchtes Land muß so viel wie möglich durch

durch kleine Gräben, die man durch dasselbe zieht, ausgetrocknet werden; oder man macht es damit, wie gleich von den Wassergallen wird gesagt werden.

Trocknes Land muß weniger Sand, Letten, Thon oder Leim, aber desto mehr gute Erde haben. Kaltes Land kann mehr Sand vertragen; oder es wird am besten durch Kalk und Mergel erwärmt. Mancher Acker hat nasse Flecke oder Wassergallen, worauf die Frucht nicht so gut, wie auf dem andern Lande, gerathen will. Diesem wird also geholfen: Man wirft, nachdem der Fleck klein oder groß ist, einen oder mehrere, drittehalb bis drei Fuß tiefe und anderthalb bis zwei Fuß breite Graben gerade durch den Fleck. Diesen Graben füllt man mit Reisholz an; Dörner, sowohl Hag- als Schleedorn sind vortrefflich dazu; oben füllet man diesen Graben vollends mit der auf die Seite geworfenen Erde wieder an. Es versteht sich, daß so tiefe Erde sein muß, daß man dem Holze mit dem Pfluge nicht zu nahe kommt. In diese Gräben sammelt sich das Wasser, und der Fleck wird dadurch ausgetrocknet und fruchtbar. Oder man legt Ellernholz, etwa einer Hand weit, in die Gräben, welche von aussen in die Höhlung viel

kleine

kleine Löcher haben. Darauf schüttet man etwa eine oder zwei Hand hoch Kieselsteine oder andere kleine Steine, und darauf dann wieder Erde: so seihet das Wasser in die Röhren, und der Fleck wird getrocknet.

Bergigtes Land ist insgemein lehmig, lettig oder steinig, indem die gute Erde durch das Pflügen und Lockermachen allmählig zu Grunde kommt.

Man muß alle 4, 5 oder 6 Jahre, im Herbste, wenn die Saat vorbei und sonst nicht viel Arbeit mehr ist, in solchen Gründen ein Grabscheit (Schippenstich) tief, oder nach Befinden noch tiefer, Erde weggraben und auf Haufen werfen, welche dann im Winter oben auf die Hügel gefahren und im Frühling aus einander geworfen wird.

Ein Ackerwirth hat niemals zu viel, eher zu wenig Dünger (Mist). Er denke daher darauf, wie er ihn immer vermehren kann. Man kann Stroh, Moos, Laub, Heideplacken, moosigtes Grastorf u. d. g. dazu anwenden. Auch macht man Haufen von Erde, Unkraut aus den Gärten, Kohl- und Holzasche, immer eine Lage um die andere, läßt es so lange liegen, bis alles durch und durch gefault und

recht

recht locker geworden ist. Mit einer solchen Erde kann man kiesigte Aecker und Leimhügel am besten düngen. Es ist besser, einen Acker alle Jahre, statt alle 3 bis 4 Jahre zu düngen. Um dieses eher zu bewerkstelligen, so mache man Kasten bei der Miststätte und setze sie so in die Erde, daß das Mistwasser aus dem Stalle und der Mistgrube hinein fließe. Mit Kalk und Letten oder Degel ausgestrichene Gruben, damit nichts durchseihen kann, leisten eben so gute Dienste. Dadurch kann man im Winter die Kornfelder und Wiesen auf folgende Weise düngen: Man nimmt ein grosses Faß mit einem hölzernen Hahn, füllet es mit diesem Mistwasser ganz voll, legt es auf einen Karren und hängt gerade unter den Hahn des Fasses einen Kasten, etwa einen Fuß breit und so lang als von einem Rade bis zum andern. Damit fähret man, wenn es hart gefroren ist, auf das Kornfeld oder die Wiese, macht den Hahn auf, daß das Wasser in den Kasten läuft, dessen Boden voller Löcher sein muß, wodurch das Wasser getheilt herausfließet. So fährt man das Feld auf und ab, neben einander her, bis das Mistwasser ausgelaufen ist. Hierauf füllet man das Faß wieder an und macht es damit wie vorher.

her. Am besten ist es, wenn Schnee liegt. Ein Stück Land, worauf man 1 Scheffel Korn säet, erfordert 150 Eimer solches Mistwasser, den Eimer zu 50 Pfund gerechnet. Auf solche Weise kann man einen Acker, der nicht gedünget war, auf ein Jahr hinlänglich düngen; oder will man einem schlecht gedüngten dadurch zu Hilfe kommen, so ist es desto besser. Von einer Kuh kann man jährlich 500 Eimer solches Mistwasser bekommen.

Nro. 14.

Einige nützliche Bemerkungen beim Kartoffelbau.

Man wähle kein frisch gedüngtes Land zur Bestellung der Kartoffeln, worin das Kraut zwar stark wächst, die Kartoffeln aber nicht im nämlichen Verhältnisse sich vermehren, sondern ein Feld, daß das Jahr zuvor gut gedüngt und mit andern Gewächsen bestellt worden ist. In umgerissenen Kleestücken, oder in Neubrüchen, hat man eine ergiebige Kartoffelärndte zu erwarten.

Die Kartoffeln vermehren sich lieber in der Oberfläche der Erde, als in der Tiefe, wenn man ihnen Gelegenheit dazu durch das öftere

öftere Behacken und Aufhäufeln ziemlich vieler Erde giebt. Daraus erfolgt, daß man sie nicht zu enge oder zu nahe neben einander lege, um Platz genug zu haben, wovon die Erde weg und zu den Kartoffeln gezogen werden kann. Das Bedecken der Erdbirnen mit Erde muß aber jedes Mal nach einem erfolgten Regen geschehen, weil die darauf folgende trockne Witterung alsdann sie nicht an ihrem Wachsthum hindern kann, zumal wenn die Erdhaufen nicht, wie gewöhnlich, spitzig, sondern wannenförmig gemacht werden, damit der Regen nicht abschießen, sondern leichter eindringen kann. Das Kraut der Erdbirnen darf zum Füttern des Viehes nicht eher abgeschnitten werden, als bis es völlig verblühet und bereits Aepfelchen angesetzt hat, weil durch dessen frühere Wegnehmung der Wachsthum der Kartoffeln gestört wird.

Um das Ausarten der Kartoffeln zu verhindern, setze man die Kartoffeln in guten frischen Sandboden, oder in einen mit Lehm und Sand vermischten Boden, wo sie nicht nur gut gerathen, sondern auch am schmackhaftesten werden; dagegen die im nassen und moorigten Boden gepflanzten gemeiniglich zwar größere, aber schlechte, wässerigte, inwendig fleckigte,

übel-

übelriechende und folglich ungesunde Früchte hervorbringen. Man baue die Kartoffeln nicht mehrere Jahre auf demselben Flecke, sondern man bestimme alle Jahre ein anderes Stück dazu.

Ferner nehme man nicht zur Saat die kleinsten Kartoffeln, oder zerschneide die größsern nicht in mehrere Stücke; denn die kleinen haben gemeiniglich nicht die gehörige Reife und Vollkommenheit erhalten, also können von ihnen auch nur schlechte Früchte kommen. Zerschneidet man die größern: so werden nicht nur viele Augen mit zerschnitten, sondern es gehet auch ein Theil des Saftes, der den treibenden Augen zur ersten Nahrung dienen soll, verloren, zu geschweigen, daß manche von den zerschnittenen Stücken verfaulen und folglich nicht aufgehen. Man wähle also zum Saamen die Kartoffeln, die von mittler Größe sind und viele Augen haben, und man thut wohl, wenn man diese gleich bei dem Einsammeln aussucht.

Viele begehen bei der Bestellung der Kartoffeln, wodurch die Ausartung bewirkt wird, den Fehler, besonders wenn sie nach dem Pfluge legen, daß sie theils in jede Furche Kartoffeln legen, da doch immer eine Furche über-

schla-

schlagen werden sollte, damit die Reihen einen starken Fuß weit auseinander kommen; theils daß sie in den Furchen selbst zu dicht und oft kaum einen halben Fuß weit auseinander setzen, da ihre Entfernung auch wenigstens einen guten Fuß betragen muß. Eben so werfen viele, welche die Kartoffeln mit der Hacke legen, zwei, drei und noch mehrere in ein Loch, in der Meinung, daß sie desto mehr einärndten werden, je mehrere sie auslegen. Allein von diesem Verfahren hat man den Schaden, daß man nicht nur noch einmal so viel Kartoffeln, als nöthig ist, ausleget, sondern daß man auch weit weniger einärndtet, weil die Pflanzen nicht Raum genug haben, sich auszubreiten, und einander hinderlich sind.

Zur Verhütung der Ausartung wird ferner erfordert, daß man die Kartoffeln nicht zu früh aus der Erde nehme, weil man dadurch unreife Gewächse bekommt. Es ist am besten, wenn man sie erst gegen Michaelis oder in der ersten Hälfte des Oktobers ausnimmt. Man lasse die Kartoffeln so lange in der Erde, bis sie völlig reif sind, welches man daran erkennt, wenn das Kraut völlig trocken ist, am besten aber, wenn man einige Stöcke ausziehet und findet, daß die Kartoffeln von den Wurzelfa-

sern

fern leicht abgehen, daß sie eine etwas rauhe und dicke Schaale haben, und daß sie, wenn man sie kocht, nicht seifenartig oder schliffig, sondern mehlig sind.

Man darf auch die verschiedenen Arten der Kartoffeln frühe und späte, weisse und rothe, gute und schlechte, nicht auf einen Acker zusammen pflanzen, besonders darf man die sogenannten pohlnischen oder Viehkartoffeln, welche wässerig und unkräftig von Geschmack sind, nicht unter und neben die andern setzen; denn es kann nicht fehlen, daß während dem Blühen ihr Saamenstaub auf andere gute Stöcke gebracht wird, wodurch nothwendig eine Ausartung verursacht werden muß.

Endlich darf man auch im Frühjahre mit dem Ausstecken oder Auslegen der Kartoffeln nicht zu sehr eilen, und wohl schon vor Marien Verkündigung den Anfang machen. Fällt nun noch kalte Witterung ein; so erfriert der erste Trieb, oder wird doch in seinem Wachsthum gehindert, welches den jungen Pflanzen sehr schädlich ist. Man fange also mit dem Legen der Kartoffeln nicht eher an, als in der letzten Hälfte des Aprils und fahre damit fort bis in die Mitte des Maies. Sie werden alsdann

dann in wenig Tagen aufgehen und schnell wachsen, da die schon im März gelegten drei bis vier Wochen in der Erde liegen, ohne aufzugehen, und oft nur kümmerlich wachsen.

Wer ausgeartete Kartoffeln hat, der muß entweder aus einer andern Gegend sich bessere Sorten verschaffen, und dann die hier mitgetheilten Vorschriften befolgen, oder er muß sich neue Arten aus dem Saamen erziehen, welches letztere auf folgende Art geschiehet: Man sammle im Herbste Saamenäpfel von guten Kartoffeln, lege sie auf einen Haufen, und lasse sie ein paar Monate liegen. Alsdann wirft man sie in eine Schüssel mit Wasser, quetscht sie klein, gießt alles, was oben schwimmt, ab, legt den auf den Boden liegenden Saamen auf Löschpapier und hebt ihn auf. Im Frühjahre bereitet man ein Beet im Garten auf ziemlich gutem Lande, das mäßig gedünget worden ist, macht etwa einen Zoll tiefe Rinnen einen Fuß weit auseinander, und streuet zu Ausgange des Märzes den Saamen weder zu dick noch zu dünn darein. Wenn die jungen Pflanzen einige Zoll hoch sind, so verzieht man sie da, wo sie zu dick stehen, verpflanzt die ausgezogenen auf ein anderes Beet, und reinigt das Saamenbeet sorgfältig vom Unkraut. Die Pflan-

zen müssen etwa sechs Zoll weit auseinander stehen. Um Michaelis, wenn das Kraut welk ist, werden die Stöcke ausgehoben, und da findet man schon einige ziemlich große Kartoffeln, die meisten aber sind von der Größe einer Haselnuß. Im folgenden Frühjahre werden diese aus dem Saamen gewonnene Kartoffeln zu Ausgange des Aprils wieder gelegt, und nun ärndtet man schon viel große brauchbare Kartoffeln. Im dritten Jahre gelangen sie zu ihrer gänzlichen Vollkommenheit.

Nro. 15.

Alle Maulwürfe und Erdmäuse in Gärten und Wiesen binnen 24 Stunden gänzlich zu vertreiben.

Rezept. 1/4 Pfund türkisches Bohnenmehl.
1 Loth Grünspann.
6 — ungelöschten Kalk.
12 Stück Krebse.
1/4 Pfund Spieköhl.

Alles dieses wird klein gestossen und gerieben, dann das Spieköhl und etwas fließendes Wasser darauf gegossen, und aus der Masse ein Teig geknettet. Hieraus werden Kugeln in der Größe einer Haselnuß gemacht. Wo nun

die Maulwürfe aufgeworfen haben, wird der Haufen mit einer Schaufel aufgehoben, in das darunter befindliche Loch eine Kugel gelegt, und die Erde wieder übergeschüttet. Je älter diese Kugeln werden, desto penetranter riechen sie; und so lange noch das Geringste davon in der Erde ist, wird man sich von Maulwürfen und Mäusen befreiet sehen, weil diese den Geruch durchaus nicht ertragen können. Sobald sich indeß wieder welche zeigen, verfährt man auf die nämliche Art.

Wo viele Haufen beisammen sind, ist es unnöthig, in jeden eine Kugel zu werfen; wenn es nur hin und wieder geschieht.

Nro. 16.

Daß die Tauben gerne in die Schläge gehen, bleiben, und wiederkommen, wenn sie auch mehrere Meilen weit verkauft werden, desgleichen, daß bei offenen Thüren keine Katzen und Marder hineinkommen können.

Die Tauben gehen und bleiben gerne in den Schlägen, wenn man Spieköhl, Nelkenöhl und Anisöhl untereinander mischt, und hie und da den Schlag damit besprengt, oder die Wände bestreicht.

bestreicht. Anis, Fenchel und Feldthimian, jedes einen Löffel voll, pulverisirt, unter gelben Leim gemischt, und Kugeln daraus gemacht, diese in den Schlag gelegt, ist für die Tauben ein anziehendes lockendes Konfekt; haben sie einmal davon gefressen, so können sie nicht wegbleiben, und wenn man sie auch viele Meilen weit verkauft, auch ziehen sie durch den Geruch mehrere mit sich fort. Franzosenöhl ausserhalb, auch unter und oberhalb des Schlags an die äussern Wände gestrichen, verscheucht die Katzen und Marder, nur in den Schlag selbst darf nichts davon kommen, sonst ziehen die Tauben aus.

Nro. 17.

Ganz sicheres Mittel, alle Arten von Blattläusen auf den jungen Bäumen auszurotten.

Man nehme eine beliebige Quantität Dünkircher St. Omer (eine Art Schnupftaback), gieße so viel starken Seifenspiritus darauf, daß er in einen halben Zoll darüber zusammengeht, und lasse dieses 12 Stunden zugedeckt stehen. Alsdann setze man ungefähr 10 Theile Wasser zu, und befeuchte gegen Abend auf

belie-

beliebige Art, entweder durch Eintauchen der Spitzen der Zweige, oder durch Anspritzen die damit angesteckten Bäumchen. Man wird sicher am andern Tage alles vergangen sehen.

Nro. 18.

Bei Sommerszeit Zimmer von Fliegen rein zu halten, die Fenster mögen offen oder zugemacht sein. Ingleichen werden Pferde- Küh- und Schaafställe, ja selbst beim Reiten oder Fahren, die Pferde davon befreit bleiben, wenn man folgende Essenz gebraucht:

Rezept. 1/4 Pfund spanische Fliegen.
2 Loth Mutterkraut.
1 — Aurum pigmentum.
2 — Johannis-Wurzel.
2 — Sassafras.
2 — Ameisen-Spiritus.
3 — Kürbiskörner.
Eine gute Handvoll Sagobaum.

Die spanischen Fliegen läßt man ganz, alles übrige aber wird zerstoßen, in einen neuen Topf geschüttet, 2 Quart guter Weinessig dazu gegossen, und sodann auf Kohlfeuer eine

Viertelstunde gekocht. Der Topf muß wohl bedeckt und mit Sauerteig oder Lehm verschmiert werden, damit die Masse nicht verraucht. So wie der Topf vom Feuer kömmt, setzt man ihn 24 Stunden lang zum Erkalten in den Keller. Nachher öffnet man ihn, und bestreicht mittelst einer Feder alle Fensterrahmen, Thüren und Oeffnungen, sowohl im Zimmer als in Ställen, mit der Essenz, so wird keine Fliege eindringen. Ein frischer Ueberstrich ist nur dann erst vorzunehmen, wenn die Essenz etwa vom Regen abgespült wäre. Bei dem Fahren oder Reiten werden die Gurte, Zäume und alles Riemzeug der Pferde damit bestrichen, wonach Letztere den ganzen Tag über von Fliegen und sonstigen Ungeziefer befreit bleiben.

Nro. 19.

Methode, alle Arten Bäume das ganze Jahr hindurch zu versetzen.

Ein großer Theil der Gartenliebhaber wird es bezweifeln, daß es möglich sei, Bäume das ganze Jahr hindurch, mithin zu allen Jahreszeiten und selbst dann, wann sie schon Blüthe und Laub haben, zu versetzen. Allein mehrere Versuche haben es hinlänglich bestätigt.

tigt.

tigt. Man kann sich folgender Methode bedienen: Wenn man Bäume versetzen will, es mag im Frühjahre, Sommer oder Spätjahre sein, so macht man, wie gewöhnlich, ein grosses Loch, wo der Baum oder die Staude zu stehen kommen soll; schüttet in dieses 4 bis 5 Gießkannen Wasser, wirft zarte Erde von der ausgeworfenen hinein und rührt diese mit dem Wasser so lange mit der Schaufel, bis es ein Brei ist; alsdann setzt man den Baum hinein, thut die übrige Erde dazu, bis das Loch voll ist, und tritt den Baum fest an. (Bei dem gewöhnlichen Versetzen der Bäume kann das Einschlemmen derselben nur so geschehen, daß, wenn man den Baum an den schon im Loche stehenden Pfahl setzt und die klärste Erde um und auf dessen fein ausgebreitete Wurzeln gethan und etwa den dritten Theil des Loches damit angefüllt hat, nachdem man den Baum auch etliche Male sanft gerüttelt, damit alle klare Erde um die Wurzeln schön trocken sich anschmiegen möge, man etwa eine halbe Gießkanne voll Wasser, mit der Sprengel auf der Gießkanne, sanft und nach und nach angieße, so wird die klare Erde sich noch mehr um die Wurzeln anschmiegen und die auf diese Weise dem Baume mitgetheilte Feuchtigkeit den Baum

bei

bei übrigens günstiger Witterung bald in Trieb bringen. Die gröbere Erde wird hierauf auf die auf die Wurzeln geschlemmte Erde gethan, aber ja nicht fest getreten. Auf diese Weise wird selten ein Baum aussen bleiben, und wenn er auch wenige Wurzeln hätte.) Man kann auch den Baum mit seinen Wurzeln zuvor in das Wasser setzen. Auf diese Art kann kann man auch im Sommer die Bäume, die schon verblühet und Laub haben, versetzen; sie werden gewiß fortkommen, wenn anders Baum und Wurzel noch gesund sind.

Mortimer bestätigt das nämliche mit dem Zusatze, daß er den Baum täglich zwei bis drei Wochen lang mit Wasser begossen; doch setzt er folgende Vorsichtsmaasregeln hinzu: 1) die Wurzel des Baumes nicht von der Luft und Sonne austrocknen zu lassen; 2) die Wurzeln zu schonen, um desto mehrere zu erhalten; 3) den Baum durch Pfähle zu stützen; 4) wo möglich, den Baum im Anfange auch von obenher durch Schatten gebende Breter oder Matten zu verwahren und 5) den Schaft von unten bis an die Aeste mit Stroh oder Moos zu verbinden und dieses, so oft es nöthig ist, mit einer Gießkanne anzufeuchten. Er hat Obstbäume, Lambertusnüsse u. dgl. mitten

im

im Sommer erhalten; ebenso hat er mit Centifolien und andern Rosenbäumen, nach den in Millers englischen Gartenlexicon gegebenen Anweisungen, glückliche Versuche gemacht. Er benahm ihnen erst die Blüthenknospen, hob sie hernach im vollen Safte und Blättern aus, setzte sie in den Schlamm, begoß sie und hatte das Vergnügen, noch im Herbste desselben Jahres sie über und über blühen zu sehen.

Nro. 20.

Nöthige Regeln bei dem Versetzen junger Obstbäume.

Die beste Jahrszeit zum Verpflanzen der Bäume hängt von der Beschaffenheit der Erde ab. Ist diese fest, lehmig, niedrig und naß, so wähle man das Frühjahr; ist sie aber locker, sandig, hoch und trocken, so pflanze man lieber im Herbste, bis zum Eintritte des Winters. In einer fruchtbaren, nicht zu festen und nicht zu lockern, auch mäßig feuchten Erde kann man das Pflanzen mit gutem Erfolge, so wohl im Herbste als im Frühlinge vornehmen.

Man lasse vorher an dem Orte, wo der Baum stehen soll, eine 2 bis 3 Ellen weite, runde Grube machen, zwei Spadenstiche tief

aus-

ausgraben, die oberste Erde an die eine, die unterste an die andere Seite des Loches legen, darauf die oberste Seite umgekehrt zu unterst hinein werfen, fest treten, und dann die untere Erde oben darauf legen. Sollte aber die Erde des untersten Spadenstichs nicht gut sein, so wird sie bei Seite gelegt und dagegen die Grube mit anderer frisch herbeigebrachten fruchtbaren Erde ausgefüllt. An dem zu verpflanzenden Baume schneide man nicht nur die Spitzen der zu langen, oder am Ende zerquetschten Wurzeln mit einem scharfen Messer glatt ab, sondern stutze auch die an der Krone des Baums befindlichen, gleich ausgewachsenen Zweige nach der Größe der Wurzel mehr oder weniger, wenigstens doch auf 6 bis 8 Augen oder Knospen ab. Die einwärts oder kreuzweise gewachsenen schneide man bei ihrem Ursprunge ganz weg, lasse aber in den folgenden Jahren besonders die kleinen kurzen, etwa 3 bis 4 Zoll langen Zweige, (Fruchtzweige) die dicht mit Knospen bedeckt sind, und künftig am ersten Blüthe und Früchte geben, ganz unberührt. Uebrigens ist es ganz unnöthig, die vorige Stellung des Baumes gegen Norden oder Süden zu bemerken. Nur bei den ältern dickern Bäumen, deren Saftröhren nun

ein=

einmal schon durch die Länge der Zeit an der kältern Nordseite enger, als an der wärmern Südseite geworden sind (wie man an jedem queer abgesegten Baume deutlich sehen kann) hat diese Bemerkung einigen Nutzen.

Das Verpflanzen selbst verrichte man, wo möglich, nur bei trockener Witterung und nicht zu nasser Erde. Man grabe in dem schon vorher zubereiteten Boden ein Loch, so weit und tief, wie die Wurzel des Baumes ist, setze den Baum hinein, halte ihn gerade, drehe die kahlste Seite der Krone gegen Süden und beobachte, daß er mit den andern Bäumen in gerader Linie und gehöriger Ordnung stehe. Alsdann, während ein Anderer den nun zurecht gestellten Baum stille hält, steche man mit dem Spaden die zunächst an der Wurzel sitzende Erde los, daß sie an die Wurzeln falle, und schütte auch etwas von der ausgegrabenen Erde oben auf die Wurzeln, bis sie beinahe bedeckt sind. Dann schüttele man den Baum sanft, doch geschwinde auf und nieder, daß die lose Erde wohl zwischen die Wurzeln komme, trete sie mit dem Fuße behutsam ein wenig an, lege die übrige Erde hinzu, trete auch diese fest und mache endlich um den

Stamm herum, so weit unten die Wurzeln reichen, eine kleine Vertiefung in der Erde, zum künftigen Begießen. Dicht am Stamme erhöhe man die Erde ein wenig, um da das Wasser abzuhalten. Vor allen Dingen sehe man zu, daß der Baum nicht tiefer, wie vorher, zu stehen komme, oder daß seine Wurzeln oben nur mit einem guten Finger breit Erde bedeckt werden. Hernach stecke man einen geraden starken Stock an der Nordseite des Baumes an und binde ihn mit starkem Baste oder mit Weiden und dazwischen gelegtem Moose fest an; reinige seine Krone von Raupengeweben und die Erde von Unkraut; begieße ihn bei trockener Witterung nur selten, aber durchdringend; umwinde ihn gegen den Winter am Stamme mit einigen Dornzweigen wider die Beschädigung von Hasen, Schaafen u. dgl.; steche im Herbste unten die Erde flach um, damit die Winterfeuchtigkeit einziehe; schneide in den folgenden Frühjahren immer die unordentlichen Zweige weg; erneuere die Befestigungsbänder um den Stamm an einer frischen Stelle, und lasse ihm, wenn er stark blühen sollte, in den ersten Jahren nicht zu viel Früchte.

Nro.

Nro. 21.

Lebensordnung beim Husten, von Dr. Müller und Hofmann.

Bei dem Husten kommt es vorzüglich auf seine Beschaffenheit an; andere Mittel erfordert der trockne, und andere erfordert der feuchte Husten. In einem jeden Husten muß man das hitzige Gewürz, die sauern Weine, den Branntwein, die Likörs, die hitzigen und scharfen Biere, die scharfen und herben Säuren, vornehmlich den Essig vermeiden. Alle diese Dinge greifen die Brust sehr an, reizen die Lunge auf eine gewaltsame Weise, erregen den Husten und machen entzündliche Stockungen in den Lungen. Diejenigen Kranken, die damit befallen sind, verfallen gewiß in die Schwindsucht, wenn sie von diesen hitzigen und scharfen Speisen und Getränken nicht ablassen. Im trocknen Husten dient erstlich der Genuß von viel laulichtem Thee, von Ehrenpreiß, Melissen, Eibischwurzel und dergl. Zweitens man genießt alles ordinaire Getränke laulicht, und trinkt es oft, aber jedes Mal wenig. Dazu erwählt man Gerstenwasser, Reiswasser, Habertrank, die süsse Molken, Milch mit Selterser- und Embserwasser. Man ißt Suppen von

Reis,

Reis, Hirsen, Perlengerste, Sago, welche man mit Wasser und Fleischbrühe auskocht. Man ißt junges, zartes, weiches Fleisch, z. E. Kalbfleisch, junge Hühner und Tauben, Reisschleim, Gerstenschleim und gelben Rübensaft, das süßsäuerliche Obst, vornehmlich frische Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren, Maulbeeren mit Zucker, wie nicht weniger frische und trockne Feigen, Rosinen, und gekochte Borstorferäpfel. Ein rohes Ei des Morgens nüchtern eingeschlürft, und warmes Bier mit Eidotter ist auch dienlich. In einem feuchten Husten dienet das Oximel, wenn man des Tags oft einen Eßlöffel voll davon nimmt; oder man thut es in Thee, oder in die Getränke. Ein Syrup aus Zitronensaft, Honig und Zuckerkand, von dem einen so viel, wie von dem andern, ist bei dieser Art Husten gleichfalls sehr dienlich; und man nimmt öfters einen Eßlöffel voll davon. In diesem Falle ist auch ein Thee von Melissen, Klapperrosen, Eibischwurzel und Huflattich, von gutem Nutzen. Wenn scharfe Säfte in dem Schlund und Hals ein Kitzeln erregen, so muß der Kranke Haberschleim, Gerstenschleim, Süßholzsaft und Gerstenzucker genießen. Alles gebratene und trockne Fleisch sind arbeitsamen und an diese Spei-

sen

sen gewohnten Personen, im feuchten Husten heilsam, aber man muß sie verdauen können, darum sind sie freilich vielen andern Personen, die wenig Bewegung und einen schwachen Magen haben, nicht anzurathen. Liegt die Ursache des Hustens im Magen, so bekommen auch die gesalzenen Speisen, mäßig genossen, gut: weil das Salz den Magen zur besseren Verdauung reizt, den Schleim auflöset, und den Auswurf befördert. Aber man muß dergleichen Speisen niemals des Abends in Menge und auch nicht alle Tage essen. Manche wollen einen Husten durch einen Rausch heilen, doch dieses ist ein mißlicher Versuch; er wird freilich manchmal gelingen, indem er die Ausdünstung plötzlich wieder herstellt: allein wofern die geringste Entzündung vorhanden ist, welches öfters geschieht, so werden die starken Getränke die Krankheit eher vergrößern als verringern. Zur Stärkung der erschlafften Lungen dienet besonders folgende Quittengallerte. Man nimmt 1 Pfund frisch ausgepreßten gereinigten Quittensaft, kocht ihn unter beständigem Abschäumen dicklich, seihet ihn durch, und thut 10 Loth alten Rheinwein, und 6 Loth reinen Zucker hinzu, kocht ihn bei gelindem Feuer bis zur Gallerte, und nimmt davon einen halben Eß-

löffel

löffel voll des Tags einige Male. Auch ist der Wachholdersaft von Nutzen. Es trägt auch viel zur Wiederherstellung und zur Verminderung des Hustens bei, wenn man Abends ein laulichtes Fußbad braucht, und gleich nach demselben sich zu Bette legt.

Nro. 22.

Oekonomische Merkwürdigkeiten.

In der Bibliotheque Britanique Article Agriculture lieset man: Der berühmte englische Pachter Bakewell hat seinen in seiner Gattung noch berühmtern Schaafwidder Two Ponders auf ein Jahr für 800 Guineen vermiethet, und sich dabei die Bedienung seiner eignen Heerde vorbehalten, die er zu 400 Guineen angeschlagen hat; so daß ein einziger Widder seinem Herrn ein reines Einkommen von 7000. Thalern in Gelde eingebracht hat. Dafür wird er (und seines gleichen) nicht von einem Orte zum andern getrieben, sondern in Wägen mit Springfedern gefahren. — Robert Bakewell, dem England die Vervollkommnung seiner Widder zu verdanken hat, verdient allgemein bekannt zu werden. Niemand hat es in der Geduld, der Sanftmuth,

der

der Kunst, mit Thieren umzugehen, so weit gebracht als er: Seine wildesten Stiere gehorchten dem Stabe, und der Stimme eines Kindes. Arthur Young versichert von ihm: er habe einen Stier so zur Arbeit abgerichtet, daß er ihn, vor einem Karren gespannt, zwei (englische) Meilen weit allein nach einer Brauerei mit Lebensmitteln schickte, und von da mit Biertrank zurückkommen ließ.

Nro. 23.

Lebensordnung in der Lungensucht, von Dr. Müller und Hofmann.

Da diese Krankheit, wenn sie nur etwas überhand genommen hat, sehr schwer und fast gar nicht geheilet werden kann, so wäre sehr zu wünschen, daß diejenigen, welche eine Anlage zu dieser Krankheit in sich tragen, durch eine ordentliche Diät dieses Uebel von sich abwendeten. Aber dieser Wunsch ist leider vergebens. Magere, schmächtige Personen, mit kleinen vollen Adern, einem langen Halse, einer flachen und engen Brust, einer feinen Haut, und einer weissen mit Roth schattirten Gesichtsfarbe, haben vorzüglich eine Disposition zu dieser Krankheit. Aber so lange sie dabei gesund

sind,

sind, wissen sie es nicht, glauben es dem Arzt auch nicht, der es ihnen allenfalls sagt. Es hält demnach sehr schwer, sie zu einer guten Lebensordnung zu gewöhnen, die doch den wichtigsten Gegenstaud in der Kur und Präservation der Lungensucht ausmacht. Gewiß das diätetische Fach giebt die meisten Mittel her, durch welche ein kleines Geschwür, bei übrigens gleichen Umständen, ausgeheilet, die weitere Vereiterung verhindert, und das auszehrende Fieber abgewendet werden kann.

Will man die Lungensucht verhüten, so vermeide man alles dasjenige, was Vollblütigkeit und Erhitzung des Bluts hervorbringt, damit nicht ein Blutspeien oder eine Lungenentzündung entstehe. Man hüte sich vor dem Genuß aller Gewürze, der hitzigen Biere, hitzigen Weine, gesalzenen und scharfen Speisen, welche die Brust angreifen, und den Husten verstärken. Bei schwachen Dauungskräften schaden auch alle schwerverdauliche und grobe Speisen, daneben müssen alle heftige und angreifende Bewegungen des Körpers, das Schreien, Blasen der Instrumente, starke Gemüthsaffekte und Ausschweifungen in der Wollust vermieden werden. Sie müssen nichts anders genießen als solche Speisen, welche keineswegs das Blut erhitzen;

hitzen; dahin gehören viel Vegetabilien: als Spinat, Sauerampfer, Körbel, gekochter Salat, Zuckerwurz, Haberwurz, gelbe Rüben, Skorzoner, Suppen von Habergrütz, Reis, Perlengerste, und alles frisch gekochte und gebackene Obst. Zum Getränke Wasser, dünnes Bier, Gerstenwasser, Habertrank mit Zitronensäure, und zuweilen ein Glas leichten weissen Wein.

In der wirklichen Schwindsucht richtet man sich mit der Diät nach den Verdauungskräften, und den möglich zu machenden Leibesbewegungen des Kranken; wie auch nach der verschiedenen Heftigkeit des Fiebers. Ueberhaupt wo man auf eine Wiederherstellung Rechnung machen will, muß man die Fleischkost einschränken, und nur dann und wann frisch gekochtes, weiches, oder auch gebratenes Fleisch genießen. Gallerten von Kälberfüssen, nahrhafte Suppen, u. dergl. von den Hausmüttern wohlgemeinte Nahrungsmittel, die Kräfte wieder herzustellen, vermehren nur das Fieber, und sind viel zu schwer, als daß sie gehörig verdauet werden könnten. Die Kranken müssen ihre Mahlzeiten sehr klein einrichten, und lieber desto öfters speisen; sie dürfen eben nicht so sehr darauf bedacht sein, gerade zu den sonst gewöhnlichen Mahlzeiten ihre Nahrungsmittel zu

sich

sich zu nehmen, sondern ihr Hauptaugenmerk muß darauf gerichtet sein, daß alle ihre Speisen von solcher Beschaffenheit sind, daß dadurch der Krankheitsursache der stärkste Abbruch geschehen möge. Der Genuß der Vegetabilien, die wir oben angeführt haben, wird auch hier das Beßte thun.

Mit dem süssen und süßsäuerlichen Obst sind manche Schwindsuchten in cholerischen und hitzigen Subjekten glücklich geheilt worden. Muzel hat einen Kranken kurirt, indem er ihm die frischen geschälten Gurken vier Wochen lang, täglich in Menge hat essen lassen; Hoffmann erzählt das Exempel eines jungen Menschen, der an der Schwindsucht laborirte, und einen unwiderstehlichen Appetit nach Erdbeeren bekam. Die Aerzte erlaubten sie, er aß sie drei Wochen lang in Menge, und ward ganz gesund.

Viele haben den Schwindsüchtigen angerathen, fleißig Schildkröten zu essen; allein das Fleisch von diesen Thieren hat eine viel zu erdigte und zähe Substanz, als daß es in dem Magen eines Lungensüchtigen könnte verdauet werden. Rockenmehl mit Butter als ein Brei wird auch in der Lungensucht empfohlen. Der Kranke genießt Morgens und Abends sol-

chen

chen mit Wasser gekochten Brei, welcher eine dickliche Konsistenz haben, und recht gar gekocht sein muß; man übergießt ihn mit frischer etwas braun gebratener Butter, und macht ihn mit Zucker süß. Aber dieses Mittel erfordert gute Verdauungskräfte und einen reinen Magen; Dinge, die bei Schwindsüchtigen selten sind. Einige sind auf den Gedanken gerathen, den frischen geriebenen Kakao, ohne allen fernern Zusatz in Wasser zu kochen, und dieses Getränke den Schwindsüchtigen anzurathen. Allein die fette und dicke öligte Substanz des Kakao kann von den meisten Schwindsüchtigen nicht verdauet werden, deswegen das Mittel mehr Schaden als Nutzen bringt.

Bei der Diät der Schwindsüchtigen muß man vorzüglich auf das Subjekt sehen. Kranke mit rothen Wangen, vollem und hartem Puls, und welche dem Blutspeien unterworfen sind, haben schlechterdings eine erweichende und kühlende Diät nöthig. Ihnen schaden die erhitzenden Fleischbrühen, die nährenden Mittel und alle balsamischen Arzneien, welche doch im Gegentheil bei einigen Subjekten, welche eine sehr schwächliche Konstitution, wässerigtes Blut, blasse Gesichtsfarbe, und kleinen weichen Puls haben, von Nutzen sein können. Hieraus erhel-

let der Grund, warum dem einen Schwindsüchtigen dieses, dem andern aber jenes am besten bekommt.

Die Milch ist in der Schwindsucht ein vorzügliches Mittel. Einige ziehen die Buttermilch aller andern vor, und sie ist auch wirklich eine sehr schätzbare Arznei, wenn sie der Magen vertragen kann. Man muß sie im Anfange sparsam gebrauchen, und die Menge nach und nach immer mehr verstärken, bis sie endlich beinahe die einzige Nahrung ausmacht. Viele Subjekte, deren Magen sich bloß an Fleisch und starkes Getränk gewöhnt hat, können die Milch gar nicht vertragen. Es ist aber solchen Personen nicht zu rathen, die Fleischspeisen und das starke Getränk auf ein Mal zu lassen; denn das könnte gefährlich werden. Sie thun wohl, wenn sie täglich ein Mal etwas weniges von Fleisch genießen, und ihren Wein mit zwei oder drei Mal so vielem Wasser vermischen, und stufenweis immer dünner machen, bis sie ihn gänzlich weglassen können. Hat man sich auf diese Art zur Milchkur vorbereitet, so muß man den Magen durch ein gelindes Abführungsmittel reinigen. Nachher fängt man das Trinken der Milch in kleiner Quantität an, und nimmt von Tag zu Tag stärkere

Por-

Portionen, damit sich der Magen allmählig daran gewöhne. Man fängt daher mit zwei Tassen an, die man jedes Mal Morgens und eben soviel Nachmittags trinkt. Man steigt aber so, daß man alle Tage eine Maaß und drüber trinkt; wovon die eine Hälfte Morgens und die andere Hälfte Nachmittags gegen 4 Uhr, nach vollbrachter Verdauung genossen wird. Man trinkt sie nicht auf ein Mal und schleunig, sondern langsam und nach und nach. Dabei ißt man des Nachmittags und Abends Milchsuppen und Brei aus Milch und Zwieback. Milchbrod wird dabei gegessen, denn das gesäuerte Brod ist dabei nicht dienlich. Will man sonst noch trinken, so bedient man sich des Gerstenwassers, oder des Selterser- oder Embser-Wassers. Sonst meidet man das Fleisch, das Obst, das Bier und den Wein.

Ausserdem muß sich der Patient gelinde Bewegung machen. Das Fahren in einer Kutsche ist allezeit einem erhitzenden und sehr angreifenden Sparziergang vorzuziehen. Viele angesehene Aerzte haben schwindsüchtigen Personen das Reiten als ein vorzügliches Mittel anempfohlen; allein hat der Patient Blutspeien, einen heftigen Husten und Schmerzen in der Brust, und fieberhafte Bewegungen, so

ist

ist diese Motion nachtheilig. Ist aber von allen diesen Umständen nichts zu verspühren, so kann dem Kranken, wenn es seine Leibesbeschaffenheit verträgt, ein sanftes nach und nach vermehrtes Reiten, in den Morgenstunden angenehm und zuträglich sein. Der Patient muß zu seinem Nachtlager nur eine Matratze haben, und sich nicht zu vieler und zu schwerer Decken bedienen; und wenn er merkt, daß der Schweiß kommen will, muß er auch diese verändern, und sie noch mehr vermindern. Ja es ist dienlich, bei Annäherung des Schweißes, das Bett ganz zu verlassen. Ueberhaupt ist es für solche Personen nöthig, zeitig zu Bette zu gehen und früh wieder auf zu stehen.

Nro. 24.

Lebensordnung beim Schlagfluß, von ebendenselben.

Diese Krankheit ist viel zu schnell, als daß man im wirklichen Anfalle durch diätetische Mittel etwas dagegen ausrichten könnte; es gelingt besser, wenn man dieser Krankheit durch gute Diät vorbeugt. Blutreiche Personen, die in ihrem männlichen Alter gern stark gegessen haben, und hitzige Getränke zu sich zu neh-

nehmen gewohnt gewesen, stehen im höhern Alter leicht in Gefahr, vom Schlag gerührt zu werden, wenn sie diese Lebensart fortsetzen, und doch nicht mehr die sonst gewöhnlichen Leibesbewegungen vornehmen können. Um diese Gefahr abzuwenden, müssen sie Mässigkeit im Essen beobachten, die hitzige Diät einschränken, nicht zu gemächlich und ruhig leben, sondern möglichst die Leibesbewegungen fortsetzen, und zeitige öftere Aderlässe anstellen.

Hat man ein Mal einen Anfall von Schlagfluß gehabt, so erfolgen öfters Rückfälle, und jeder neue Anstoß ist gefährlicher, als der vorhergehende, folglich ist ungemein viel daran gelegen, daß man sie abzuwenden suche. Man kommt ihnen durch ein strenges Verhalten im Essen und Trinken vor, aber die wesentlichste Vorsicht für einen Jeden, der einen Anstoß gehabt hat, ist, des Abends nichts zu essen; sie müssen sich aller saftigen, gewürzhaften und scharfen Sachen, des Weins, des Branntweins, des Kaffees und der Likörs enthalten. Sie müssen viel Obst, viel Vegetabilien und saure Sachen genießen, und wenig Fleisch essen. Spühren sie Wallungen im Geblüte, so ist Citronenwasser mit Weinstein dienlich. Ausserdem müssen sie sich täglich eine Leibesbewe-

gung machen, allzu warme Zimmer und die Sonnenhitze vermeiden, sich bei Zeiten schlafen legen, mit dem Kopfe hochliegen, frühe aufstehen, niemals länger denn acht Stunden im Bette sein, und keine engen Kleider, besonders keine enge Halsbinden tragen.

Nro. 25.

Lebensordnung bei Catarrhalkrankheiten, von ebendenselben.

Alles, was diejenige Schärfe, welche die Drüschen der Schleimhaut absondern, in unsern Säften häufig erzeugt, und sie zugleich mit solchem Ungestümm, oder in solcher Menge zur Schleimhaut zieht, daß dieselbe davon übermässig gereizt wird, macht Catarrhe. Viele solcher Catarrhe sind so gutartig, daß sie ohne alle Mittel überwunden werden, und man selten einen Arzt um Rath fragt. Aber sie erfordern doch immer ein gewisses vorsichtiges Verhalten, dessen gänzliche Vernachlässigung von sehr schlimmen Folgen sein kann, und, wie eine häufige Erfahrung lehret, tödtlich ist. Man ist gewohnt, sich denselben durch allerlei Hausmittel von selbst zu vertreiben, ohne auf den Schaden zu merken, den man dadurch häufig

fig stiftet. Auch hat man das Vorurtheil, daß solche Catarrhe gesund wären und das Blut reinigten, welches um so schädlicher ist, da man weis, daß, wenn man eine zweckwidrige Lebensordnung bei einem Catarrhe führet und ihn vernachlässiget, er in eine schwere Brustkrankheit, ja selbst in die Schwindsucht übergehen kann. Man enthalte sich aller scharfen und hitzigen Speisen und Getränke, erhitze sich nicht durch heftige körperliche Bewegung, esse weniger Fleisch als gewöhnlich. Genieße hauptsächlich des Abends wenig, und halte sich etwas mehr als gewöhnlich warm. Man setze sich am ersten Abend, kurz vor Schlafengehen, eine Viertelstunde in ein laues Fußbad, reibe den Rücken, die Schultern, und die Füße mit Flanell, und trinke ein Paar Tassen Hollunderthee. Trinkt man dabei ein kühlendes Getränke, z. B. eine gewöhnliche Limonade, so geht das Uibel insgemein leicht, und ohne üble Folgen vorüber. Diejenigen, die öftern Catarrhen unterworfen sind, müssen sich vor gar zu warmen Stuben, und vor vielen warmen Getränken hüten, sich überhaupt nicht zu warm halten, viel in kalter Luft bewegen, und die Oberfläche des Körpers oft mit Flanell reiben lassen. Es schützt den Menschen nichts wirk-

samer

samer vor allen Catarrhen, als wenn ihm von Jugend auf, Kopf, Hals und Brust, täglich mit kaltem Wasser gewaschen werden. Ist dieses aber nicht von früher Jugend auf geschehen, und die Ausdünstung ein Mal sehr geneigt, in Unordnung zu gerathen, so ist wohl zu merken, daß jenes Gewöhnen an ein kaltes Verhalten nur sehr allmählig und mit vieler Behutsamkeit geschehen müsse. Dies gilt besonders für diejenigen Personen, die bei einer gewissen Empfindlichkeit und Reizbarkeit des Nervensistems, einige Schärfen in den Säften haben, und von der allergeringsten Erkältung sehr viel leiden. Solche Subjekte finden oft einen wirksamen Schutz vor den häufigen catarrhalischen Uibeln, die aus Erkältung entstehen, wenn sie beständig feinen Flanell, unmittelbar auf der Brust, oder ganze flanellene Camisöler auf dem blossen Leibe tragen; die dann öfters gewechselt und gewaschen werden müssen. Auch dienet ihnen, wenn sie bei feuchter kalter Luft sich lauer Fußbäder bedienen.

Es giebt Personen, die sehr oft einer Entzündung der Mandeln, die kein Catarrh ist, sondern von äussern Reizen im Halse erregt wird, unterworfen sind, und hier präserviret

man

man sich durch sorgfältige Verhütung solcher Reize. Oft, und gewiß öfter als man glaubt, entzünden sich die Mandeln, blos von scharfen, salzigten Speisen und Getränken, die entweder gleich beim Genuß den Hals angreifen, oder sich im Munde anlegen, und durch ihr Verweilen Entzündung machen. Diese sind desto gefährlicher, da man auf sie gar nicht argwohnet, indem der Hals nicht gleich, sondern wohl erst am andern Tage ein wenig weh zu thun anfängt, so daß man, ehe der Zufall Aufmerksamkeit erregt, die genossenen Speisen schon vergessen hat; solche Leute müssen sowohl alle salzigte Speisen, als alle starke hitzige Gewürze vermeiden. Scharfer Essig an Salat, häufiges Tabackrauchen, zumal aus kurzen Pfeifen, wo der heisse Dampf ohnedem mehr reizt, Schnupftaback, müssen vermieden werden. Bei der allerersten Empfindung von Schmerzen, gurgle man den Hals mit lauem Wasser; auch kann man Johannisbeeren-, Himbeeren- und Maulbeerensaft, wie auch Quittenschleim Theelöffelweise nehmen. Ist der Hals sehr empfindlich, so verträgt er das Gurgeln nicht wohl. Man halte alsdann laues Wasser und Milch fleißig in dem Munde, halte sich ruhig und kühl, und des Nachts

lege man ein Tuch vor den Mund, damit die Luft den Hals nicht zu sehr austrockne.

Nro. 26.

Bewährtes Mittel, das Leder an Kutschen, Geschirre, Stiefeln, Schuhen ꝛc. geschmeidig und im guten Stande zu erhalten.

Man nehme Fischthran und 1/6 Tannenzapfen-Oel, giesse beides zusammen in ein töpfernes oder metallenes Gefäß, und lasse es auf den Kohlen laulich werden; wenn es wieder kalt ist, so bestreiche man das Leder damit, welches vorher abgeputzet worden ist; dadurch bekömmt dasselbe nicht nur einen Glanz, sondern es gelanget zugleich zu einer vieljährigen Dauer. Wer sich dieses Mittels jährlich zwei Mal bedienet, der wird den großen Nutzen davon erfahren.

Nro. 27.

Merkwürdige Abkühlung der Getränke.

Wenn die Chineser, Ostindier und Perser reisen, und auf ihren Märschen frisches Wasser haben wollen, so bedienen sie sich seit undenklichen Zeiten eines sehr einfachen Mittels, das,

nach

nach der Versicherung der Reisebeschreiber, dem Wasser fast die Kälte des Eises giebt. Sie füllen nämlich diese Flüssigkeit in Gefäße, die aus einer sehr lockern Erde verfertigt sind, umwinden dieselben mit nassen Lappen, und sorgen dafür, daß diese immer feucht erhalten werden. Nun setzen sie diese Gefäße mit ihrem Inhalte und Umgebungen gegen die Sonne und gegen die wärmsten Winde. In diesem Zustande wird das Wasser wieder ganz frisch und kühl, und je heisser der Wind wehet, desto geschwinder wird der gewünschte Zweck erreicht.

Auch die Ungarn haben eine ähnliche Gewohnheit, die so alt zu sein scheint, daß die Nation selbst die Zeit der ersten Einführung nicht mehr weis. Sie bedienen sich derselben in den ebenen und von der Sonnenhitze ungemein verbrannten Gegenden zur Abkühlung ihres Weins. Auf ihren Reisen durch grosse Einöden, wo sie weder Eis, noch Wasser, noch etwas Anderes finden, um ihre Getränke abzukühlen, machen sie eine Grube in die Erde, die ungefähr eine Elle Tiefe hat. In diese Oeffnung legen sie ihre Weinflaschen und bedecken diese wieder sorgfältig mit Erde. Hierauf zünden sie schnell über der Grube, die den

matten Wein in sich schließt, Stroh oder Schilf oder sonst so etwas an, so daß die Flamme auflodert. Ist nun das Feuer ausgelöscht, so räumen sie in Eile die äussere warme Erde wieder hinweg, nehmen den Wein heraus, und finden ihn so abgekühlt, als ob er im Eise gestanden hätte.

Nro. 28.

Gutes Brod zu backen.

Hierzu gehört erst, daß der Ofen recht geheizt wird; denn ist er zu heiß, so wird das Brod auswendig verbrannt und inwendig bleibt es doch insgemein kloßig. Ist er nicht heiß genug, so wird es kleisterig. Ein allgemeines Kennzeichen kann zwar davon nicht gegeben werden, weil alle Oefen nicht einerlei sind. Das gemeinste Kennzeichen aber, daß der Ofen seine rechte Hitze hat, besteht darin: Ehe man das Brod einschiebt, legt man eine Hand voll Mehl ins Ofenloch; wird dieses gleich braun, so ist der Ofen gut, bleibt es aber weiß: so muß noch Holz hinein gethan werden; wird es aber gleich schwarz: so muß man den Ofen noch etwas verkühlen lassen.

Ferner gehört dazu ein guter Teig, der weder zu süß noch zu sauer, weder zu naß noch

zu trocken ist. Denn ist der Teig zu süß, so setzt sich das Brod gern auf den Grund; ist er zu sauer, so wird das Brod ganz schwammicht; ist er zu naß, so wird es glitschig und bleibt zwischen den Zähnen hangen; ist er zu trocken, so giebt es sehr derbes Brod.

Das Einsäuren muß weder zu kalt noch zu warm, weder zu früh noch zu spät geschehen. Geschieht es zu kalt, dann wird das Brod insgemein klümperich; geschieht es zu warm, so wird es insgemein blasig; geschieht es zu früh, so wird das Brod zu sauer; geschieht es zu spät, daß es nicht Zeit zu gehen hat, dann wird das Brod süß. Deswegen muß man auch nicht zu viel oder zu wenig Sauerteig nehmen.

Der Teig muß auch genug durchgearbeitet werden, nämlich so lange, bis er nicht mehr an die Hände klebt. Wird er zu wenig gearbeitet, so bleibt oft noch trockenes Mehl darin, und das Brod wird auch rieselich. Man knetet auch ein wenig Salz mit ein. Wann endlich die Brode aufgemacht sind, müssen sie so lange liegen, daß sie vor dem Ofen in Gang kommen, sonst bläsert die Rinde in die Höhe, das Brod wird fest, schmeckt süßlich,

als

als wenn nicht genug Sauerteig hineingekommen wäre.

Der Sauerteig muß auch recht gut sein, deswegen muß man ihn oft mit Wasser anfeuchten, sonst wird er insgemein stinkend und verdirbt das Brod. Endlich muß das Brod recht ausgebacken werden. Zwölfpfündige Brode läßt man 3 und eine halbe bis 4 Stunden im Ofen stehen. Ein gutes Brod ist recht gesund, aber ein verdorbenes Brod ist sehr ungesund und verursacht oft Magendrücken, Leibweh und Verstopfungen.

Um von naß eingefahrenem Roggen ein noch ziemlich gutes Brod zu backen, muß man das Korn, ehe es in die Mühle kömmt, recht trocknen, sonst giebt es klebriges Mehl, der Teig wird zu flüssig und geht nicht recht auf; das Brod bäckt sich nicht recht aus, und fällt in einen Klumpen zusammen, ist wässerig und süß, und also der Gesundheit höchst schädlich.

Zum Einsäuren nimmt man weniger Wasser, als bei gutem Mehl, auch etwas mehr Sauerteig und Salz als gewöhnlich. Hat man Gerstenmehl und mischt davon etwas darunter, so ist es desto besser. Den Teig deckt man zu und läßt ihn an der Wärme wohl

gähren, dann arbeite man den Teig recht durch, bis er steif wird, und lasse ihn recht aufgehen, ehe er in den Ofen kommt, und dann mache man die Brode auch nicht zu groß.

Will man aber von ausgewachsenem Roggen ein noch ziemlich gutes Brod backen: so nimmt man zwei Hände voll reiner gesiebter Asche, die von Buchenholz ist die beste, hängt solche in einem reinen Tuche in das zum Einsäuren zu erwärmende Wasser; ist das Wasser heiß genug, so nimmt man die Asche wieder heraus und schüttet einige Gläser Kornbranntewein hinein, und verfährt ferner damit, wie bei dem naß eingefahrnen Roggen ist gelehrt worden. Das aus dem Ofen gekommene Brod läßt man nicht zu schnell an der Luft abkühlen; auch muß man es nicht frisch essen.

Nro. 29.

Von Erdäpfeln ein gesundes Brod zu backen.

Man schälet die rohen Erdäpfel, schneidet sie in Stücke, und setzt sie eine Nacht in frisches Wasser. Den andern Tag setzt man sie mit so viel Wasser, daß nur die obersten erreicht werden, aufs Feuer, und kocht sie zu einem

nem dünnen Brei. Ist dieser so viel abgekühlet, daß man eine Hand darin leiden kann, so treibt man sie durch ein enges Sieb in den Backtrog, thut des Abends den Sauerteig hinzu, und knetet so viel Roggenmehl hinein, als sonst ein gewöhnlicher Brodteig erfordert, ohne etwas Wasser zuzugießen. Diesen Teig läßt man die Nacht über, etwa 9 bis 10 Stunden stehen. Des Morgens knetet man ihn auch ohne Wasser wieder gut, und noch so viel Mehl hinein, bis er seine gehörige Reife bekommt. Nun muß er drei oder vier Stunden in ziemlicher Wärme stehen, ehe er ausgewirkt und in den Ofen geschoben wird. Der Ofen muß etwas stärker als zum Mehlteig geheitzet sein. Dieses giebt ein wohlschmeckendes gesundes Brod. Wenn etwas Kümmel und Salz mit eingemengt wird, wird es noch besser.

Nro. 30.

Brod aus weissen Rüben.

Nach mehreren in den königl. preussischen Staaten gemachten Versuchen können auch die weissen Rüben mit großem Vortheile zum Brodbacken verwendet werden, so, daß man daraus ein gutes, nahrhaftes, wohlschmeckendes,

und sich lange haltendes Brod erhält. Die weissen Rüben werden zu diesem Ende mit Wasser rein gewaschen, und roh, sammt der Schaale, auf einem Reibeisen gerieben, davon wird dann die Halbscheide, oder ein Drittheil, mit Roggen- oder Gerstenmehl vermengt, wie gewöhnlich zu Teig gemacht, gehörig gesäuert, und wie anderes Brod gebacken. Aus drei Pfund weissen Rüben, und drei Pfund Roggenmehl erhält man auf diese Art 9 Pfund gutes Brod, welches sich mehrere Monate geschmeidig erhält. Statt der weissen Rüben können auch die Runkelrüben genommen werden.

Nro. 31.

Mehl ohne Getreid zu machen.

Abraham Unterdown hat in England eine neue Erfindung, Mehl ohne Getreide zu machen, allgemein bekannt gemacht, und dafür ein Patent erhalten. Sie besteht in Folgendem: Man nimmt weisse Rüben, Kartoffeln, Pastinaken, weissen Beißkohl, oder Mangold und Jerusalems Artischocken (Erdäpfel, Erdartischocken), und mahlet oder reibet sie fein; dann läßt man diese Substanz im Wasser etliche Stunden liegen; nun seihet man das Wasser ab,

und gießt wieder frisches darauf, daß die Substanz davon bedeckt wird. Dies wiederholt man, bis das abgegossene Wasser zuletzt ganz klar aussieht. Hierauf seihet und presset man das Wasser aus der vegetabilischen Substanz, und trocknet sie auf einem Ofen oder einer andern dazu tüchtigen Vorrichtung. Wenn sie ganz trocken ist, mahlt man sie auf einer Getreide- oder andern Mühle, bis sie zu feinem Mehl wird.

Man erreicht denselben Zweck, wenn man nur eins der gedachten Gewächse, oder nur zwei oder mehrere von ihnen zusammen auf die angeführte Art behandelt. Dieses Verfahren giebt grobes oder gemeines Mehl; soll es feiner werden, so schälet man die Gewächse, ehe man sie mahlt oder reibt; im übrigen aber ist die Zubereitung von der ersten nicht unterschieden.

Nro. 32.

Den Bienenstand durch ordentliche Schwärme zu vermehren, und die Schwärme zur rechten Zeit zu haben.

Man muß die Bienen zu zwingen wissen, daß sie, wenn sie schwarmgerecht sind, ihren Schwarm hergeben, oder wenn sie es noch nicht

sind,

sind, daß sie es bald werden. Dies kann auf zweierlei Art geschehen.

Bei der ersten Art verfährt man folgendermaassen: Wenn die Bienen 4 bis 5 Tage stark vorliegen, daß man denkt, sie sind schwarmgerecht, ohne daß sie jedoch schwärmen wollen: so nimmt man Wermuth, reibt solche, daß sie naß wird, jagt die Bienen alle mit Tabacksdampfe in den Stock hinein, und reibt mit der Wermuth allenthalben um den Stock, wo sich nur Bienen ansetzen, nur wird ihnen ein schmaler Weg aus dem Stocke übrig gelassen; das andere wird überall mit Wermuth gerieben und belegt. Indem sie wegen der Hitze in Menge nicht lange im Stocke bleiben können, so laufen sie heraus, um vor dem Stocke sich wieder anzulegen; da sie sich aber daselbst nirgends anlegen können, weil ihnen alles so vergället ist, so laufen sie wieder hinein und heraus, fliegen ab und zu, und werden sehr unruhig im Stocke. Die Königin muß sich durch dieses Treiben bald bequemen, mit auszuziehen. Sollte es aber, wider Vermuthen, den ersten Tag nicht gelingen, so muß man es den andern Tag wiederholen. Kommt er aber den dritten oder vierten Tag noch nicht, so hat er keine Königin mehr, und man muß

war-

warten, bis die jungen Königinnen ausgelaufen sind.

Die zweite Art, die Bienen zum Schwärmen zu zwingen, erfordert folgendes Verfahren: Hat man einen volkreichen Stock, der wegen der Menge seiner Bienen wohl schwärmen könnte: so nimmt man ihn von seinem Stande, gehet damit an einen sonnenreichen Ort und wendet den Stock um, das Unterste zu oberst, läßt die Bienen aufsteigen und nach Belieben abfliegen. In dieser Unordnung wird die Königin mit heraufkommen, um zu sehen, was vorgeht; da muß man denn wohl darauf Acht haben, damit man sie erblicke, denn sie hält sich nicht lange an dem Lichte auf, sondern wendet sich gleich um, und läuft wieder herunter. Sobald man sie erblicket, muß man sie geschwind fangen, aber man muß sehr behutsam dabei sein, damit man sie nicht drücke. Will es den ersten Tag nicht gelingen, so muß man es den zweiten und dritten Tag wiederholen. Dann setzt man den Stock wieder an seine Stelle. Er wird gleich einige neue Königinnen ansetzen, und sobald diese ausgelaufen sind, schwärmen. Thut er es dann aber noch nicht, dann wird er es dieses Jahr gar nicht thun. Die herausgefangene Königin kann

man

man zu einem künstlichen Schwarm nach der vierten Art gebrauchen.

Wenn auf einem Stande zwei, drei oder vier Stöcke zugleich schwärmen, und die Schwärme sich auf einen Klumpen anlegen, so muß man, um sie wieder von einander zu theilen, auf folgende Art verfahren: Man nimmt eine Wanne oder reines Faß, schüttelt den ganzen Klumpen Bienen hinein, und schneidet so viel Kirschen- oder Birkenzweige ab, als Schwärme sind; an dem abgeschnittenen Ende des Zweiges läßt man ein Zweiglein sitzen, welches statt eines Hakens dienet, um den Zweig damit am Rande der Wanne oder des Fasses fest zu machen, aber jeden besonders von einander abgesondert, doch so, daß die untersten Enden an die Bienen kommen. Hierauf bedecke man die Wanne oder das Faß mit einem dünnen Tuche, daß die Bienen Schatten und doch gehörige Luft haben. In dieser Verfassung lasse man sie stehen, bis sie sich getheilt haben, wenn es auch die ganze Nacht wäre. Sie werden sich unfehlbar von einander absondern, ein jeder Schwarm wird seinen Zweig einnehmen, und des Morgens kann man einen jeden ganz besonders bequem mit seinem Zweige

ge unter einen besondern Stock legen und einziehen lassen.

Soll ein Schwarm eher Wachs oder Gewürke bauen, als er es sonst thun würde: so klebt man ihm oben in den Stock, worin er eingefaßt werden soll, etwas Wachs ein. Da nun die Bienen nichts Unordentliches im Stocke leiden können, so bauen sie über Hals und Kopf und machen, daß sie ihr Gewürke ausbauen. Wenn aber üble Witterung einfiele, so muß man sie mit geseimten oder mit Sternanishonig füttern.

Nro. 33.

Die Bienen im Frühjahre zu ermuntern, daß sie bald viel junge Brut ansetzen.

Man nimmt ein halbes Quentchen Sternanis, klein zerschnitten, schüttet darauf ein Pfund kochendes Wasser, deckt es zu und läßt es 24 Stunden also stehen: dann thut man darein 1 Pfund reines Honig und ein halbes Pfund Zucker-Candis, und läßt solches über gelindem Feuer zergehen. Mit diesem Honig werden sie gefüttert, wornach sie denn sehr munter werden.

Nro. 34.

Ein stärkendes Hilfsmittel für die Bienen, wodurch sie sich im Frühjahre, wenn sie ausfliegen, desto besser reinigen können.

Sobald sie anfangen zu fliegen und sich zu reinigen, gebe man ihnen ein paar Male reines Honig, mit etwas gutem alten Wein vermischt, zu essen.

Nro. 35.

Seife aus verschiedenen Baumschwämmen zu bereiten.

Man übergießt eine Quantität Potasche mit eben so viel Pfund Wasser, als selbige wiegt, rührt sie öfters um, und gießt hernach die helle Lauge von dem Salze ab. Alsdann thut man 3 Pfund lebendigen Kalk in ein bequemes Gefäß, gießt 10 Pfund Wasser darauf, und sobald sich der Kalk zu löschen anfängt, gießt man 16 Pfund von der gefertigten Potaschenlauge hinzu, rühret unter dem Löschen das Mengsel fleißig untereinander, bis es kalt geworden, alsdann läßt man es so lange stehen, bis sich der Kalk gänzlich gesetzt hat, und

die helle Lauge abgegossen werden kann. Ist diese scharfe Lauge fertig, so nimmt man eine Quantität Schwämme, vorzüglich solche, welche an alten Birnbäumen gefunden werden, und säubert sie von den daran befindlichen holzigen Theilen. Die Schwämme zerdrückt man noch ganz frisch in einem hölzernen Gefäß mit einem Holze, und rührt sie sodann mit der Lauge zu einem dicklichen Brei an. Noch besser ist es, wenn man die Schwämme ganz trocken macht und zu Pulver stößt, und das Schwammpulver mit der Lauge zu einem dicklichen Brei anrührt, weil man alsdann versichert ist, daß keine von der Lauge unberührte Stückchen dabei bleiben. Sobald als die Lauge den Schwämmen beigemischt wird, empfindet man einen sehr starken harnichten Geruch, welches ein Beweis von der Gegenwart des flüchtigen Laugensalzes ist.

Den gefertigten Schwammbrei thut man in ein flaches Gefäß und läßt ihn an der Sonne austrocknen. Ist diese Masse trocken, so wird sie noch zu hart und unauflöslich im Wasser sein, weil nicht genug Lauge dabei befindlich ist, deswegen schneidet man die trockne Masse nochmals klein und übergießt sie wieder mit so viel kaustischer Lauge, daß die zerschnittene Masse ganz mit Lauge bedeckt ist, und

läßt

läßt es 24 Stunden an der freien Luft stehen. Nach dieser Zeit rühret man es mit einem Holze um, im Fall es noch zu dick sein sollte, gießt man noch etwas Lauge hinzu, bis es wieder einem dicklichen Brei ähnlich wird. Man läßt es also drei Tage unter bisweiligem Umrühren stehen. Dieser Brei kann nun als Schmierseife recht gut gebraucht werden, trocken giebt er aber eine zähe Masse, die wohl zum Einseifen gebraucht werden kann, aber doch viel härter als die gewöhnliche Seife ist. Fertigt man nach obiger Methode von einem Pfunde solcher Schwämme eine breiichte Seife und mischt unter diesen Brei ein Pfund geschabte gemeine Seife, so erhält man nach dem Austrocknen eine Seife, die wie wahre Seife gebraucht werden kann.

Auch Schmierseife aus Lein- oder Rübsenöhl mit der Schwammseife vermischt, giebt eine gute harte Seife, die sich wie andere Seife schneiden und behandeln läßt.

Nro. 36.

Gute Seife in der Haushaltung selbst zu verfertigen.

Seife besteht aus zwei Theilen, aus ausgepreßten Oehlen, Fett und Laugensalz, welche

durchs Kochen mit einander verbunden werden. Als Laugensalz bedient man sich der sogenannten Potasche oder einer guten Holzasche, und wählet von beiden diejenige, womit man am wohlfeilsten die Seife verfertigen kann. In unsern Gegenden, wo viel Holz gebrannt wird, wird blos Holzasche zur Seife genommen, dagegen man in Ländern, wo Steinkohlen und andere Materialien zur Feuerung genommen werden müssen, genöthiget ist, sich der Potasche zu bedienen. Von Potasche gesottene Seife ist zwar theuer, aber dagegen auch weit weisser, reiner und besser. Ehe man das Sieden der Seife anfangen kann, muß man vorher alle dazu nöthigen Geräthschaften bei der Hand haben. Diese sind: ein großes Laugenfaß, die darin gehörige Unterlage, nebst dem dazu gehörigen Boden, etwas Stroh, ein Paar Schaufeln, verschiedene Gefäße zur Aufbewahrung der Lauge, ein grosser Kessel und ein langes hölzernes Rührscheid. Die Größe des Laugenfasses hängt von der Menge der Asche ab, die zum Seifesieden genommen werden soll. Es ist aber nicht nothwendig, daß man, wenn man nur Seife sieden will, hierzu ein eigenes Faß nehme; dies ist nur in großen Haushaltungen nöthig, in kleineren kann man sich auch an-

derer

derer hölzener Gefäße bedienen, nur müssen sie ebenfalls mit einem Zapfen, einer Unterlage und einem Boden versehen sein, und dann verrichten sie die erforderlichen Dienste eben so gut, wie die eigentlichen Laugenfässer selbst.

Es geben nicht alle Holzarten zu diesem Gebrauche gleich gute Asche; die von hartem, vorzüglich die von Weißbuchenholz, ist dazu am besten. Indeß kann doch jede dazu gebraucht werden, nur muß man von der Asche, welche von Tannen und ähnlichem weichen Holze gebrannt worden, mehr nehmen, als von anderer von hartem Holze. Nun setzt man zuerst das Laugenfaß auf folgende Art in Ordnung: Das Faß, in dessen Boden ein Loch gebohrt sein muß, wird auf Böcken so hoch gestellt, daß ein anderes Gefäß, in welches die Lauge ablaufen soll, füglich darunter gesetzt werden kann. In das Faß selbst aber legt man ein einer Hand breites hohes Kreuz oder eben so hohe Querhölzer und hierauf einen andern mit vielen Löchern versehenen Boden, der in den innern Umfang des Fasses genau passen muß, damit die Asche nicht durchfallen kann.

Da dieses aber wegen der in diesem Boden befindlichen Löcher dennoch geschehen würde, so belegt man diesen Boden 2 Finger hoch mit Stroh, damit man sicher ist, daß keine Asche mit durchlaufe und die Lauge trübe machen kann. Uebrigens mag das Laugenfaß größer oder kleiner sein, so ist doch das Verfahren bei der Bereitung der Seife, wie auch das Verhältniß der übrigen dazu erforderlichen Sachen immer das nämliche, nur daß man bei einem kleinen Fasse weniger, bei einem grossen Fasse aber mehr Seife auf ein Mal machen kann. Hat man nur ein Faß von dieser Grösse und hinlänglich gute Asche, so reinigt man einen mit Steinplatten belegten oder gedielten Ort, der aber groß genug sein muß, um die Asche und den Kalk gut untereinander mischen zu können. Auf diesen Platz schüttet man eine beliebige Menge Asche, die man vorher, um sie von allem Unrath zu reinigen, fein durchgesiebt hat, besprengt sie mit einer Gießkanne, bis sie so feucht wird, daß man beinahe Ballen davon machen kann. Nun schaufelt man sie auf einen runden spitzigen Haufen, nimmt von demselben die obere Spitze beinahe ganz bis zur Hälfte ab und schüttet die abgenommene Asche bei Seite. In

den

den zurückgebliebenen Haufen macht man eine Vertiefung, in die man den zehnten Theil gut gebrannten ungelöschten Kalk schüttet, den man vorher in Stücke geschlagen hat. Nun wird die von dem Haufen abgenommene und bei Seite gelegte Asche wieder darauf geschüttet, der Kalk gut damit bedeckt und mit einer Schaufel gelinde fest geschlagen. Hierauf macht man mit einem Stocke einige Löcher in die Asche, bis auf den Kalk. In diese Löcher gießt man nach und nach so viel Wasser, bis der Kalk sich abgelöscht, daß er zu Pulver zerfallen kann. Sobald das Wasser hinein gegossen ist, muß das Loch sogleich jedes Mal wieder zugedrückt werden, und wenn durch das Löschen des Kalkes in dem Haufen Ritzen entstehen, durch welche der Kalkdampf dringt, so müssen sie gleich wieder zugedrückt werden. Um nun zu erfahren, ob der Kalk sich genug gelöscht hat, nimmt man ein dünnes Stöckchen und durchsticht damit die Asche und den Kalk; findet man nirgends Widerstand, und bemerkt keine harten Stücke, so bedarf es keines Wassergießens mehr; fühlt man aber, daß noch ungelöschte Stücke vorhanden sind, so macht man an den Orten, wo man sie bemerkt, von neuem einige Löcher in die Asche, gießt einige

Kan-

Kannen Wasser hinein, und drückt sie wieder zu. Dies wiederholt man so lange, bis man findet, daß der Kalk in dem Haufen durchgängig zerfallen ist. Dann schaufelt man den ganzen Haufen so lange durch einander, bis Kalk und Asche wohl mit einander vermischt sind. Wenn dieses geschehen ist, wird die Mischung in das bereits zurecht gestellte Laugenfaß gethan und während dem Hineinschütten mit einem hölzernen Stößel derb eingestampft. Endlich wird der Zapfen fest gemacht, unter das Zapfenloch ein Gefäß gestellt, und auf die Asche so viel Wasser gegossen, bis man stehet, daß sie nach langem Warten nichts mehr anziehet, das Wasser hingegen über der Asche stehen bleibet. Nun läßt man alles die Nacht über ruhig stehen, und zapft den folgenden Morgen die sich gesammelte Lauge in ein Gefäß rein ab, und bezeichnet die erhaltene Lauge mit Nro. 1. Auf die Asche im Laugenfasse gießt man nun von neuem wieder so viel Wasser, bis es nicht mehr einziehen will, läßt alles wieder 8 bis 9 Stunden stehen, zapft dann die Lauge wieder in ein anderes Gefäß, und bezeichnet es mit Nro. 2. Das Aufgießen des Wassers kann noch zwei bis drei Male wiederholt werden, nur muß

man

man die jedes Mal erhaltene Lauge besonders aufheben und bezeichnen. Wenn man nun auf vorbeschriebene Art die Lauge bereitet, jeden Aufguß besonders gesetzt und zur Vermeidung des Irrthums mit Zahlen die Gefäße bezeichnet hat, so kann man mit dem Sieden den Anfang machen. Vorher aber muß man sehen, daß der Kessel, in dem man sieden will, die gehörige Größe habe, damit die Seife, wenn sie während dem Sieden in die Höhe steigt, nicht überlaufe. Der Kessel muß daher wenigstens vier Male so viel halten, als man auf ein Mal Lauge zum Sieden einschüttet. Ist man nun mit einem solchen Kessel versehen, so mißt man die Lauge, welche mit Nro. 1. bezeichnet ist, gießt sie in den Kessel, wirft zu jeden 3 Kannen oder Maaß Lauge, die man hineingegossen hat, 2 Pfund Unschlitt, und schüttet, wenn die Lauge zu stark wäre, noch einige Kannen Wasser, oder welches noch besser ist, statt dessen, von der letztern schwachen Lauge hinzu, weil die Seife zum Kochen ohnedies sehr wenig Feuchtigkeit haben würde. Es gehört nur ein wenig Ueberlegung und Erfahrung dazu, um zu wissen, wie viel man zugiessen müsse. So leicht kann man keinen grossen Fehler dabei begehen, wenn auch eine oder ein

paar

paar Kannen Wasser oder schwache Lauge mehr zugegossen würde. In diesem Fall würde man die Masse nur ein wenig länger kochen lassen, oder zur Scheidung derselben zuletzt noch ein paar Hände voll Salz hineinwerfen dürfen. Wenn nun Lauge und Unschlitt in dem Kessel sind, so zündet man das Feuer an, während dem Kochen muß beständig jemand dabei stehen, und die Masse mit einem hölzernen Rührscheid umrühren, um das Anbrennen und das Ueberlaufen zu verhüten. Das Feuer muß gehörig unterhalten und zur Ersetzung der Feuchtigkeit von der letzten schwachen Lauge zuweilen nachgegossen werden. Wenn man dabei mit gehöriger Sorgfalt verfährt, so wird die Seife in einigen Stunden fertig sein. Man erkennt diesen Zeitpunkt sehr leicht, 1) wenn man das Rührscheid aus der Seife herausnimmt, es ablaufen läßt und versucht, ob die jetzt abgelaufene und bereits ein wenig erkaltende Masse noch anklebt, wenn man die Hand an die abgelaufenen Fäden hält; 2) wenn die von dem Rührscheide ablaufende Masse sich in lange Fäden zieht; 3) wenn die Masse, nachdem man ein wenig davon in die Hand genommen und einige Tropfen Wasser dazu gegossen, indem man sie mit der flachen Hand

reibt,

reibt, sich in lange Fåden ziehen låßt; 4) wenn man etwas von der Masse nimmt und versucht, ob sie sich in Regen- oder Flußwasser gut auflöset, ohn [illegible] sich die Fettigkeit scheidet, und ob sie aus einem leinenen oder andern Låppchen den Schmutz gut herausnimmt; 5) wenn sie sich in dem allerstårksten Branntwein ohne Bodensatz auflößt; 6) wenn, nachdem ein Lőffel voll von der Masse herausgenommen, auf ein Teller geschůttet und etwas Salz darunter gemischt worden, die Feuchtigkeit sich sogleich davon absammelt und die Seife gerinnt; 7) wenn während dem Kochen grosse Blasen entstehen, die schwer zerplatzen; 8) wenn sie mit Wasser gut schåumet und wenn sie nicht mehr nach Lauge schmeckt. Hierbei ist zu bemerken, daß, wenn man bei der vierten Probe mit Wasser finden sollte, daß sich bei dem Auflösen einige Fettigkeit scheidet, so ist dieses ein Zeichen, daß man zu viel Unschlitt genommen hat. In diesem Falle gießt man nach Befinden, ob sich viel oder wenig scheidet, noch etwas Lauge nach und kocht es noch ungefåhr eine halbe Stunde långer. Zeigt es sich aber bei dem fünften Versuch mit dem Branntwein, daß sich nicht alles auflőset, sondern noch Pulver oder Salz zu Boden fållt, so beweiset

dieses, daß zu viel Lauge genommen worden ist. Man wirft daher noch so viel Unschlitt hinein, als man für nöthig erachtet. Nach einem halbstündigen Kochen und wiederholten angeführten Proben, wird man gleich sehen, ob es genug gewesen ist. Diese Proben werden zwar manchem weitläuftig und schwer scheinen; allein eine geringe Mühe und Aufmerksamkeit bei dem ersten Kochen wird die Sache erleichtern und einige der angeführten Proben schon entbehrlich machen, daß man nach der ersten, dritten, fünften und sechsten Probe gleich erkennen wird, nicht allein ob die Seife fertig sei, sondern auch, ob ihr eins oder das andere, entweder an Unschlitt oder an Lauge, noch fehle.

Zeigen die angestellten Proben, daß in der Masse alles das gehörige Verhältniß hat, und die Seife fertig ist, so muß noch die dabei befindliche überflüßige Lauge und Feuchtigkeit davon geschieden werden. Hierzu, so wie auch um eine feste Seife zu bekommen, ist das beste Mittel, ein gehöriger Zusatz von Salz. Denn da das Salzwasser die Seife nicht auflöst, so scheidet sich das überflüßige Wasser sogleich von der Seife, sobald als sich das in die Masse geschüttete Salz auflöst. Damit man aber nicht

zu wenig und nicht zu viel Salz nimmt, so wird es nur nach und nach Handvollweise hinzugethan, und das Rührscheid öfters herausgezogen, da man denn an der herunterlaufenden Masse gleich sehen wird, ob die abgeschiedene Seife und Lauge jedes besonders, oder gleichsam wie marmorirt oder gleichförmig herunter fließt. Im ersten Falle ist Salz genug hinzugekommen; im letztern aber muß noch mehr hineingeworfen werden, bis sich die erste Anzeige einfindet. Auch untersucht man es dadurch, daß man mit einem großen hölzernen Löffel aus dem Kessel von unten herauf etwas herausnimmt. und auf ein tiefes Teller oder kleine Schüssel gießt und erkalten läßt; es zeigt sich dann gleich, ob es Salz genug ist, und ob die Seife wohl gerathen. Wenn alles so weit fertig ist, so läßt man die Seife mit dem Salze noch einige Male aufkochen. Unterdessen hält man ein Waschfaß bereit, welches die gehörige Weite hat, daß die Seife weder in zu dünnen noch zu dicken Theilen gerinnt; belegt es inwendig mit einem angefeuchteten groben leinenen Tuche, füllt die Seife aus dem Kessel in das Faß, läßt alles ruhig erkalten und bis auf den andern Tag stehen. Sind bei dem ganzen Verfahren alle gegebene Regeln genau befolgt wor-

worden, so muß man für jedes Pfund Unschlitt, das man dazu genommen hat, gewiß 2 1/4 auch wohl 2 1/2 Pfund Seife erhalten. Ist man auf diese Art mit dem Versieden der ersten Lauge fertig, so nimmt man die zweite, mißt sie in den Kessel und wirft zu jeden 2 Kannen Lauge 1 Pfund Unschlitt, weil diese Lauge schon etwas schwächer ist, fängt das Kochen von neuem an, und bedient sich während desselben, eben so wie bei der ersten, der letzten ganz schwachen Lauge zum Nachgießen. Glaubt man, daß alles genug gekocht habe und die Seife fertig sei, so werden die schon oben angegebenen Proben angestellt, und wenn alles gut gerathen ist, so schüttet man mit der nämlichen Vorsicht Salz hinein. Geht anders kein Fehler dabei vor, so muß man eben so viel Seife erhalten, als von der ersten Lauge. Mit der dritten und vierten Lauge verfährt man eben so, und darf nicht befürchten, von jedem Pfund Unschlitt weniger Seife zu bekommen, als das erste Mal. Nur muß man, da die dritte Lauge schwächer als die zweite, und die vierte wieder schwächer als die dritte ist, von der dritten Lauge 2 1/2 und von der vierten 3 1/2 Maaß, auf jedes Pfund Unschlitt nehmen. Alles unreine Fett und alle gesammelte Knochen sind ebenfalls hier-

zu zu gebrauchen, und liefern, wenn sie gehörig behandelt werden, eine recht gute und schöne Seife. Wie viel man von solchem unreinen Fette und Knochen auf eine Maaß Lauge zu nehmen habe, läßt sich nicht bestimmen, weil es in Rücksicht der Unreinigkeiten bald besser, bald schlechter ist. Hat man überflüssige Lauge, so nimmt man sie zu diesem Fett und Knochen, und verfährt damit nach obigen Regeln. Wäre aber keine Lauge mehr vorhanden, so gebraucht man dazu die Unterlauge, die man bei dem Seifekochen übrig behalten hat, kocht mit dieser zuerst die Knochen recht gut aus, welches mit guter Lauge eben auch geschehen müßte, nimmt alsdann die Knochen heraus, und thut dagegen das alte gesammelte Fett hinein. Ist wegen Mangel der Knochen und des Fettes die Lauge nicht hinlänglich, die Seife damit fertig zu sieden, so thut man die ganze Masse in ein Gefäß, verwahrt es mit einem Deckel und hebt es auf, bis man wieder Seife kocht, da man alsdann entweder etwas gute Lauge zusetzt, oder die wieder erhaltene dazu anwendet und es von neuem kocht. Die von solchem gesammelten unreinen Fette und Knochen verfertigte Seife giebt der von reinem Unschlitt an Güte wenig nach.

Nro.

Nro. 37.

Hefen zu machen.

Wenn der Schrot zum Branntweinbrennen gehörig in der Butte angebrühet und abgekühlt ist, so daß man ihm die Hefen geben muß, so thue man zu den Hefen, die man gewöhnlich dazu nimmt, 2 Quentchen Nitrum rabulatum. Dies ist geschmolzener und in Täfelchen gegossener Salpeter. Auch ordinärer reiner Salpeter ist dienlich, nur muß man ein Fünftheil mehr nehmen. Hiedurch kommt das Angestellte sehr stark und schleunig in Gährung. Wenn es nun am stärksten in der Gährung ist, so nehme man einen Beutel von grobem Beuteltuch, schöpfe das, was so stark in die Höhe gegohren ist, oben in der Butte ab in den Beutel und drücke es in ein besonderes Gefäß aus, damit der Schrot zurückbleibe, und wieder in die Butte gethan werden kann. Damit es nun leichter durch den Beutel durchgehe, kann man noch etwas laues Wasser mit hinein schütten, worin man 1 oder 2 Hände voll Hopfen hat lassen abkochen; wenn sich nämlich die Hefen lange gut erhalten sollen, welches aber nicht erforderlich ist. Das, was durchgedrückt worden, sind die vortrefflichsten

Hefen,

Hefen, die zum Brauen, Backen, Branntweinbrennen besser, als die gewöhnlichen Bierhefen sind, ungleich stärker treiben und sich 8 bis 14 Tage gut erhalten. Von diesen Hefen hebt man zum ferneren Branntweinanstellen auf, wozu man aber kein Nitrum rabulatum mehr braucht, weil sie an und für sich stark genug sind, und man kann doch eben so viel Hefen wieder abschöpfen, und das so lange, als man vom Branntwein angestellte und erzeugte Hefen hat. Branntweinbrenner können dadurch ein Beträchtliches für Hefen ohne Schaden des Branntweins lösen.

Nro. 38.

Anweisung, das ächte türkische Roth zu verfertigen auf Baumwolle und Leinen.

Man weiche zur Probe vier Loth von gesponnenen baumwollenen Garn in einem irdenen Gefäß vierzehn Tage lang in Fischthran ein, während der Zeit drücke man es oft, doch ohne das Gespinnste in Unordnung zu bringen, zusammen und zuletzt winde man den Fischthran heraus, um es in ein Wasser zu bringen, worin 4 Loth Sodasalz aufgelöst sind. In dieser Lauge kocht man das Garn eine Viertelstunde lang; das Fett wird vom Salz

zu

zu einer milchigten Seife und man wäscht davon das Garn in kaltem Wasser rein; alsdann setze man eine Brühe von einem Loth Alaun, einem halben Loth Schmack und einem halben Lothe zerstossenen Galläpfeln an, welche man im Wasser abgekocht hat. Dieses ist die Beitze für den Grund. Wenn diese durchgeseihete Beitze zu sieden anfängt, so wendet man das auf dem Stabe hängende Garn eine Stunde lang darin und nun läßt man das Feuer ausgehen und das Garn noch 12 Stunden lang in der kalten Kesselbeitze liegen; und wenn es nach Verlauf dieser Zeit mit der Beitze gesättiget ist, so kann es im Schatten auf einer Stange getrocknet und den folgenden Tag ausgespület werden. Nunmehr wirft man ein Loth von der zerschnittenen und zerstossenen Krappwurzel in heisses Wasser, läßt es aufsieden und verhindert den farbigen Bodensatz, daß er sich nicht an das Garn ansetze, dadurch, daß man die Wurzel gepulvert in einem leinenen Säckchen in den Kessel hängt. Noch feuchte wird das auszuwindende Garn in diese Farbe gehängt und es siedet darin bei schwachem Feuer 10 Minuten. Mit dieser Brühe hängt man das darin kalt gewordene Garn in die Luft zum Trocknen, da man es endlich im Wasser

aus-

ausspühlt. Dieses lebhafte rothe Garn, welches man häufig zum Zeichnen der Hauswäsche und untergemengten Leinenzeuge anwendet, hält alle Proben des türkischen Garns und des heissen Seiffenwassers, ja sogar einer dreiwöchentlichen Sonne aus, so wie dergleichen Garn in einer kalten Aschenlauge noch eine lebhaftere Röthe annimmt. Zur Probe folgen ein Paar heisse Farbenbrühen. Scharlach zu färben, läßt man das Pfund gebleichte Garn in einer Lauge von 6 Loth Potasche kochen und auswinden, in einer aus drei und ein Viertel Loth gestossenen Galläpfeln gekochten, doch wieder kalt gewordenen Brühe vier und zwanzig Stunden beitzen und mit der Beitze trocken werden. Zuletzt kocht man dieses Garn in einem Alaunwasser von sieben und einem halben Loth Alaun, wozu man die Farbe voll fünf halben Lothen Fernambuck, nebst drei Loth Zinnsolution (diese macht die dauerhaftesten Farben) gießt. In dieser Mischung wird das Garn gekocht.

Nro. 39.

Zu erkennen, ob die Farben der Tücher und Zeuge ächt sind, oder ob sie verschießen.

Alle Farben nebst ihren Schattirungen

sollen nicht nur ein lebhaftes frisches Ansehen, sondern auch die erforderliche und feste Dauer haben. Unächte Farben fallen gemeiniglich viel schöner ins Auge als ächte; erstere aber verlieren bald ihre Schönheit.

Man hat zweierlei Mittel, die Aechtheit der Farbe zu prüfen, ein natürliches und ein künstliches.

Die natürliche Farbeprobe besteht darin, daß man das gefärbte Zeug der Luft, dem Regen und dem Sonnenschein aussetzt. Hält die Farbe zwölf Tage darin aus, ohne sich zu verändern, so ist sie ächt; wird aber durch dieses natürliche Mittel während dieser Zeit eine merkliche Veränderung verursacht, so ist sie unächt.

Die künstliche Farbeprobe ist nach Verschiedenheit der Farben dreifach.

1) Die Farbeprobe für Carmoisin, Scharlach, Leibfarbe, Violet, Ponceau, Pfirsichblüthe, die verschiedenen Gattungen von Blau und andere mit diesen verwandte Farben, macht man mit Alaun. Man läßt ein halb Loth Alaun in einem Topfe mit einer Maaß Wasser kochen, thut alsdann das Probestück von der gefärbten Waare dazu, von wollenem Garn nimmt man ungefähr ein Quentchen und von Tuch ein viereckiges Stückchen etwa zwei Finger breit. Dieses

ses muß ungefähr noch fünf Minuten kochen, worauf man es in reinem Wasser auswäscht.

2) Gelb, Grün, Zimmetbraun und ähnliche Farben werden mit Seife probirt; man läßt ungefähr zwei Quentchen geschabte Seife in einer Maaß Wasser kochen und verfährt wie bei der Alaunprobe.

3) Für alle Farben, die ins Gelbe fallen, nimmt man Weinstein und verfährt wie bei den vorigen Proben.

Nro. 40.

Wie man den Flachs so zart und weiß, wie Seide machen könne.

Man macht eine Lauge von einem Theil ungelöschten Kalk, und zwei bis drei Theilen Asche von Buchen oder einem andern guten Holze, und gießt das Helle zu folgendem Gebrauche ab.

Sodann nimmt man von dem Flachse eine Hand voll auf ein Mal, verknüpft solchen auf beiden Seiten, daß er sich nicht verwirre, in der Mitte aber breitet man ihn von einander, und legt ihn also in den Kessel, in welchem zu unterst etwas Stroh, darauf aber ein Tuch gelegt worden ist. Auf den Flachs wird wieder ein Tuch und abermals eine Lage Flachs ausgebrei-

gebreitet, und so fort eine Lage um die andere, bis der Kessel voll ist.

Darauf gießt man nun die abgeseihete Lauge über den eingelegten Flachs, und läßt es etliche Stunden lang sieden, worauf man ihn herausnimmt und in frischem Wasser ausspület. Nach Befinden kann man diese Auskochung noch ein Mal wiederholen.

Endlich wird der Flachs an der Luft getrocknet, nochmals gebrecht, geschwungen, fein gerieben und gehechelt. Hievon bekommt der Flachs einen schönen Glanz und wird sehr zart.

Das abgegangene Werg wird gekartätschet, und wie Baumwolle gekämmt, da es dann auf verschiedene nützliche Weise zum Unterfüttern statt der Baumwolle gebraucht werden kann.

Nro. 41.

Etwas über den Mißbrauch der Brech- Purgier- und Klistiermittel, so wie des Aderlassens. Zur Beherzigung für gebildete Nichtärzte. Von A. Berresheim, Arzt und Wundarzt zu Andernach.

Mißbrauch der schwächenden Heilmethode im Allgemeinen.

Der Arzt beobachtet täglich die jammervollen

vollen Scenen, die der Mißbrauch der Arzneikunde, und die Quacksalberei bei unserer ohnehin geschwächten Generation so oft erzeugen; nur Er kennet, durch diese Beobachtungen geleitet, den Grund dieses menschlichen Elends, der so oft durch Mißbegriffe der Arzneikunde gelegt wurde. Wie oft nun auch immer einsichtsvolle Aerzte, und von denselben unterstützte Volkslehrer, durch zweckmäßige Schriften bessere Begriffe von der Würde der Arzneikunde im Allgemeinen verbreiteten, so bleibt es doch immerhin der Aerzte Pflicht, die Einwohner ihres praktischen Bezirkes auf die mancherlei schädlichen Einflüsse, die derselben Gesundheit untergraben und zerrütten, aufmerksam zu machen; sie würden vereint mit weisen Seelsorgern und Volkslehrern noch manches Gute in dieser Hinsicht stiften.

Die Arzneikunde gewann allmählig durch Beobachtungen, die von scharfsinnigen Aerzten aufgezeichnet wurden, an Erfahrungssätzen, welche zusammengereiht ein Lehrsistem bildeten. Es war dahero natürlich, daß in jedem Zeitalter andere Erfindungen, andere Bemerkungen erschienen; man entfernte irrige Sätze, man verbesserte den Sinn, und langsam lernte man die Gesetze der Natur kennen. So drängte

eine

eine Theorie die andere, so entstanden unter den Aerzten Wahrscheinlichkeit ihrer Lehren, Hipothesen; so erschienen getheilte Meinungen und Partheien, und demnach gewann die Arzneikunde immer mehrere Bereicherungen.

In den letzten zehn Jahren erhielt die Arzneikunde und die mit ihr verwandten Wissenschaften ein ganz anderes Ansehen; Männer von entschiedenen Fähigkeiten sammelten Materialien, um sie zu der Stufe einer vollkommenen Kunst zu bringen; mancher Irrthum, der noch vor dieser Zeit als Wahrheit galt, wurde aufgeklåret; und jetzt sind wir in der gerechten Erwartung, unseren Heilplan bald nach ganz bestimmten Grundsätzen mit Erfolg ordnen zu können.

Hieraus erklårt es sich zur Evidenz, wie manche falsche Gesundheitsregel, wie mancher irrige Begriff von Krankheitsformen, wie manches schädliche und unnatürliche Hilfsmittel sich von den Vorfahren auf unsere Zeitgenossen fortgepflanzt hat, die wirklich zu jener Zeit mit den dunkeln Lehren der Arzneikunde übereinstimmten.

Wenn es nun noch dazu Aerzte giebt, die mit dem Strom unseres Zeitalters nicht ein

Mal

Mal fortschwimmen; denen es zu unbehaglich, ihrem Selbstdünkel, oder gar Eigennutze zuwider ist, sich in den neuern Geist unserer Kunst einzustudieren; die hartnäckig in Verba Magistri geschworen haben; die ihre irrige Meinung bei ihren leidenden Mitmenschen in das größte Ansehen zu setzen suchen, welches sie durch ihre populäre Täuschung, durch ihre humane Scheinheiligkeit nur gar zu oft erreichen; so ist es gar kein Wunder, daß selbst Leute von gesundem Menschenverstand irre geleitet werden, die Aerzte meistens nur nach einer schiefen Aussenseite beurtheilen, und die Arzneikunde als eine unbestimmte, räthselhafte Kunst ansehen, welche auch von einem ernstfeierlichen Geheimnißkrämer und Wundermann mit Erfolg ausgeübt werden könnte.

Die durchaus verminderte Lebensstärke unserer Generation in Rücksicht der vorigen läßt sich augenscheinlich darthun.

Wer findet in den Sterbregistern unserer Voreltern so viele Menschen schon im fünfzehnten bis vierzigsten Jahre am Lebensziel? in welchem Zeitalter waren Schwindsucht und chronische Abzehrungskrankheiten so häufig die Plage der Menschen? wer unserer Vorfahren hinter-

terließ uns so wehmüthige Klagen um den Verlust eines hoffnungsvollen Sohnes, eines erst aufkeimenden Mädchens?

Unruhen des langjährigen letzten Krieges, die mit jedem Kriege eintretende Zerrüttung der Moralität, der dadurch entstandene Hang zum rauschenden Vergnügen haben zum Theil an dieser verderblichen Veränderung Schuld. Man sann auf geistige, berauschende Getränke; mit Uebermaas genossen junge Leute erhitzende Weine, Punsch, Bischoff, Gloria ꝛc. sie brachten ganze Nächte schwärmerisch zu, sie ermüdeten sich in den tollesten Tänzen, ihre ohnehin feuerige Einbildungskraft räumte alle moralische Hindernisse weg, und so entstanden zu frühzeitig geweckte Triebe; wie konnte dies ohne schädliche Folgen, ohne Störung ihrer organischen Kräfte geschehen?

Sollte man unter diesen Umständen nicht billig hoffen, daß Seelsorger und Volkslehrer ihre Gemeinden durch populären Unterricht, durch sanfte Belehrungen vor Quacksalberei zu warnen, sich mehr als jemals bestreben möchten? Daß selbst unsere Polizeibeamte die weisen Gesetze der Regierung zur Steurung dieses Unfugs mit der möglichsten Strenge durch-

zu-

zusetzen sich angelegen sein ließen? Und doch ist kein Arzt in unserer Gegend, der nicht eine Menge von Belegen zu dem Unheil, welches durch die heimlichen Giftmischer der Menschheit angerichtet wird, beizubringen wüßte.

Diese Betrachtungen haben mich veranlasset, die Uebel, welche durch den Mißbrauch der Aderlässen, der Brech- und Purgiermittel, so wie auch der Klistiere, besonders von Pfuschern verordnet, entstehen, nach Kräften und der faßlichsten Ansicht aufzuhellen. Mißverständnisse oder schiefe Urtheile sollen mir nie die süße Ueberzeugung rauben, gemäß meinem wohlthätigen Berufe gesprochen zu haben.

Selten wissen die Menschen eine Vorsichtsregel, welche in einzelnen Fällen wirklich klug ist, nach Zeit und Umständen umzuändern; die Mittelstrasse wird nicht gehalten; man fällt so gern von einem Extrem auf das andere. Die schwächende Methode, Krankheiten zu behandeln, war in vorigen Zeitaltern nicht ganz ungegründet; denn zu jenen Zeiten waren die Naturkräfte ungeschwächt, die Menschen hatten weniger Bedürfnisse. Die reine Moral, die theils durch Sanftmuth, theils durch strengere Maasregeln den Menschen eingeprägt wurde,

entfernte jene giftigen Leidenschaften aus den Herzen derselben, welche heut zu Tage die verheerendsten Krankheiten stiften; man kannte damals meistens nur jene Krankheiten, die wir nach unserm Provinzial-Ausdruck mit dem Namen: Hitzige Krankheiten belegen, und in diesen waren allerdings Aderlässe und andere schwächende Mittel unschädlich, ja oft heilsam.

Lesen wir die Annalen und Journale der berühmtesten Aerzte, fragen wir jeden andern Arzt, der Kranke zu beobachten Gelegenheit hat, so wird die einstimmige Versicherung erfolgen, daß unter hundert Kranken neunzig an Krankheiten von Schwäche leiden; und wenn es auch viele Fälle giebt, wo die Krankheit entzündlicher (hitziger) Art ist, so ist die Periode dieser Eigenschaft gewiß kurz, und an deren Stelle tritt bald der Zustand von Schwäche.

Es ist daher erwiesen, daß die häufige und unbedingte Anwendung der Schwächungsmittel in unsern Tagen durchaus nachtheilig sein muß; und dennoch ist dieser Mißbrauch so häufig eingerissen, daß die Aerzte täglich mit den hartnäckigsten Uebeln zu kämpfen haben, welche durch selben entstanden sind. Sie können daher nicht scharfsinnig genug sein, um die

Krank-

Krankheitsursachen zu bemerken, die gerade hierinn ihren Grund haben.

Ich hatte oft Gelegenheit, die traurigsten Folgen des unbedingten Aderlassens zu erfahren, und könnte mehrere Krankheitsgeschichten anführen, die durch ihren Blutraub tödtlich wurden.

Wenn wir nun erwägen, daß Landleute durch den Genuß von derberen Nahrungsmitteln, von gesünderem Getränke, durch die Einathmung einer freieren, reineren Luft, durch arbeitsame Bewegungen, selbst durch rauhere Erziehung von festerer, dauerhafterer Natur sind, und dennoch bei diesen unvorsichtiges Blutlassen so vieles Unheil anrichtet, so muß ja das Uebel unübersehbar sein, welches bei der ärmern Klasse von Menschen in Städten dadurch angerichtet wird; diese Leute, zu arm, um einen Arzt zu bezahlen, nehmen ohnehin so gern ihre Zuflucht zu Aderlässen, zu wohlfeilen Quacksalbern, oder einem schwächenden Wundermittel. Welche unseligen Folgen müssen demnach Aderlässe und Abführungen bei ihnen erregen, da sie in ihrem Gewerbe gewöhnlich in verdorbener Stubenluft arbeiten, und sich noch obendrein durch schlechte Nahrung ermattet,

mattet, durch Sorgen und Kummer gedrückt fühlen? Muß nicht hier ein solches Mittel wie ein Gift wirken? Ihre besten Säfte werden ausgeführt, die ohnehin schlechte Verdauung wird zerrüttet, sie werden siech, und sterben endlich zum Jammer ihrer hinterlassenen Familie an einer schleichenden langwierigen Krankheit.

Wie manchem könnte eine kräftige Suppe, oder ein Glas guten Weines nützen! aber er leistet seinem irrigen Wahne Genüge, leeret durch heftige Purganzen seine Gedärme aus, dieses verschafft ihm scheinbare Erleichterung, das Wehe kömmt in einiger Zeit heftiger zurück, und nun nimmt er wieder solche schwächende Giftmittel, bis zur gänzlichen Abnahme seiner Kräfte.

Es haben zwar seit einer Reihe von Jahren, seitdem die Arzneikunde allgemach eine bestimmtere Lehre ward, zweckmäßige Schriften sowohl als die Bemühungen denkender Aerzte zur Schwächung des Glaubens an die allein gesundmachende Brech- Purgier- und Klistiermittel vieles beigetragen, allein trotz dem giebt es noch so viele Menschen, die dem löblichen Gebrauch gemäß alle Früh- und Spätjahre, oder auch bei einer anscheinenden Unpäß-

päßlichkeit durch eine Magensäuberung ihre Gesundheit herzustellen, oder sie wenigstens für die Zukunft zu beschützen suchen; und dazu giebt es noch promovirte Praktikanten genug, welche, weil der Landmann noch sehr für jene Arzneien gestimmt ist, die solche in die Sinne fallende Wirkungen äussern, diese schädliche Methode, ihres Vortheils und Gewinnstes wegen anpreisen.

Mißbrauch der schwächenden Heil-Methode in speziellen Fällen.

Die Widerlegung der gangbaresten Scheingründe, welche den Laien durchgehends zur Anwendung dieser verderblichen Heilart zu bestimmen pflegen, ist eine so leichte Sache, daß sie selbst der Nichtarzt von gemeinem Menschen-Verstande der Wahrheit angemessen ansehen muß.

Zur Dauer der Gesundheit, und zur Fortsetzung des Lebens hat wohl nebst den Lungen kein Theil unseres Körpers einen wichtigern Zweck, als das Restaurationsorgan, der Darmkanal, jener häutige Behälter, welcher sich vom Schlunde durch die Speiseröhre, den Magen, die dicken und dünnen Gedärme bis in die Mastdarmöffnung erstrecket.

In

In diesem Kanal geht die Verdauung der Nahrungsmittel, das ist, die Veränderung derselben in den Nahrungssaft, die Einsaugung dieses Stoffes, und die Entledigung der untauglichen Ueberreste vor. Zu diesem Geschäfte der Verdauung tragen nebst der mechanischen Wirkung des Kauens, die Beimischung des Speichels, des Magensaftes, die durch Zersetzung der Speisen entwickelte freie Wärme, die Galle, die Speicheldrüsen, der Darmsaft, und die wurmförmige Bewegung das ihrige bei. Zur Vollkommenheit der Verdauung wird erfodert, daß dieser Darmkanal den gehörigen Grad von Reizbarkeit und Wirkungsvermögen, und die aus den Gedärmen, aus der Leber, der Bauchspeicheldrüse abgesonderten Säfte die gehörige Eigenschaft haben, das Genossene in einen gesunden Nahrungssaft umzuändern; und dies müssen wir auch allerdings im natürlichen gesunden Zustande annehmen. Fehlerhaft und unvollkommen sehen wir die Verdauung immer an, wenn eine oder die andere dieser Verrichtungen von ihrem naturmäßigen Zustande abweichet. Es folgt also aus der Ordnung unseres Baues selbst, daß bei einer solchen natürlichen Beschaffenheit des Darmkanals sich in selbem keine Unreinigkeiten, keine vermehrte

Sekre-

Sekretionen und veränderte Eigenschaften der abgesonderten Säfte, keine zurückgebliebene und unverdaute Ueberbleibsel von harten Speisen, (Crudidäten) u. dgl. ihn belästigende und beschwerende Stoffe statt finden, sondern alles zur Bildung des Nahrungssaftes Untaugliche mit den Excrementen durch die regelmässige Leibesöffnung wiederum abgeführt, oder sofern es Flüssigkeiten sind, durch die absorbirenden Gefäße eingesogen, und auf andere Wege abgeschieden wird. Wer wird nun nicht einsehen, wie nachtheilig auf den Darmkanal, der im unverdorbenen Zustande ist, Brech- Laxier- und Klistiermittel wirken? Sie stören das wichtigste Geschäft der Verdauung; sie ziehen die nöthigsten Säfte, und nicht, wie man immer so irrig wähnt, verdorbene Feuchtigkeiten an, und leeren sie aus, so daß gerade durch diese widersinnige, unnatürliche Veränderung harte, fremde Stoffe, unauflößliche Unreinigkeiten erzeugt werden.

Es können zwar zuweilen Zeichen statt finden, welche Unreinigkeiten des Magens nach der allgemein angenommenen Meinung verrathen; dahin gehören fader Geschmack, Eckel gegen Speisen, Aufstossen, mit Schleim überzogene schmutzige Zunge, Aufblähung des Unter-

ter-

terleibs rc. allein diese Zeichen sind alle zu unbestimmt, zu allgemein, sie können von unzähligen andern Krankheitsformen herrühren, und werden gewiß meistens durch ausleerende Mittel verschlimmert. Haben wir nicht so viele Krankheitsformen, wo diese unnatürliche Aeusserungen eintreten, und doch nur Folgen von andern Ursachen sind?

Nehmen wir eine catharralische Behaftung der Schleimdrüse des Halses, der ganzen innern Oberfläche des Mundes an, so wird hier meistens Erkältung die Ursache sein, und doch treten die oben beschriebene gastrische Zeichen auch ein; man findet sogar bei einem leichten Schnupfen, oder Halswehe, daß der Geschmack im Munde widerlich, fade ist; daß Mangel an Eßlust, u. m. dgl. unsichere Zeichen eintreten; alle diese Beschwerden werden gewiß von einem rationellen Arzte ohne Anwendung irgend eines Brech- oder Purgiermittels, ja selbst oft ohne allen Arzneigebrauch durch richtiges Verhalten gehoben. Selbst die weisse, schmutzige Belegtheit der Zunge hat ganz andere Ursachen zum Grunde; denn Weintrinker, Tabacksraucher, auch unsaubere Menschen sind durchgehends damit behaftet, ohne im Magen ein Magazin von unreinen Materien zu haben;

gerade durch den Gebrauch der auflösenden Mittel, der Mittelsalze, Rhabarber, Jalappe ꝛc. verliert erst die Zunge ihre Röthe und Reinigkeit.

Es ist also ein äusserst trüglicher Schluß, das schmutzige Aussehen der Zunge, den eckelhaften Geschmack im Munde, fehlende Eßlust, Drücken in der Magengegend als sichere Merkmale von Unreinigkeiten anzusehen, und dagegen aufs Gerathewohl sich durch Brech- und Purgiermittel herstellen zu wollen. Gewiß sorget am zweckmässigsten jeder für seine Gesundheit, wenn er in diesem Zustande, besonders wenn derselbe habituell geworden ist, sich ganz der Behandlung eines klugen Arztes überläßt; denn oft ist eine ganz besondere, oft sogar eine entgegengesetzte Heilart erfoderlich.

Man ist durchgehends gewöhnt, wenn man sich durch den Genuß von harten, oder zu häufigen Speisen eine Magenüberladung zugezogen hat, alsogleich zu Brech- und Laxiermitteln seine Zuflucht zu nehmen. Wiewohl eine vorsichtige Anwendung dieser Mittel in besonderen Fällen statt finden kann: so ist es doch ausgemacht, daß die Mittel in den meisten derselben nachtheilig wirken müssen. Eine übermäs-

mässige Menge harter, unaufgelöster, fetter Speisen dehnen den Magen und die Gedärme aus, vermindern den Zusammenhang dieser Theile, schwächen dieselben in ihren Lebensverrichtungen, sie gehen späterhin in Gährung über; davon überzeugen uns die Erscheinungen, die sich bei solchen Indigestionen äussern, z. B. das Gefühl von Trägheit, Mattigkeit, Eingenommenheit des Kopfes, Aufgetriebenheit des Unterleibes, saures ranzigtes Aufstossen, Abgang übelriechender Blähungen ꝛc. Hierzu nützen allerdings bei Zeiten nach Maasgabe der Kräfte Ausleerungsmittel, und sie verschaffen auch durch die Entfernung dieser Schädlichkeiten oft schnelle Erleichterung, allein sie rauben durch ihre reizende Wirkungen die nöthigen Verdauungssäfte, sie stören die organische Thätigkeit der Verdauungswege. Wenn die Verdauungssäfte von ihrer natürlichen Eigenschaft durch einen fehlerhaften Zustand der Theile, woraus sie modifizirt werden, abweichen, und daher die Verdauung unvollkommen wird, oder mit lästigem Gefühle verbunden ist, so ist es ja allerdings schädlich, durch Wegschaffung dieser Säfte dem Uebel steuren zu wollen, denn dadurch wird ihre Eigenschaft nicht umgeändert, und ohne Tilgung der Ur-

sache

sache dauert ja die Wirkung fort. Selbst bemerken wir bei Leuten, die zu bestimmten Jahreszeiten ans Brechen oder Purgieren gewöhnt sind, daß der Gebrauch dieser Mittel ihnen zur andern Natur geworden ist; sie haben bei Versäumung dieser Mittel Unpäßlichkeiten; sie sündigen daher wider alle Diät tapfer darauf los, weil sie den andern Tag durch ihre Reinigungsmittel ihre Fehler zu verbessern wähnen.

Gewöhnlich rächet sich die gekränkte Natur durch Erbrechen, Durchfälle; hier ist ja widersinnig, diese bösen Folgen durch heftige Mittel annoch zu verschlimmern. Gewöhnliche unbeträchtliche Beschwerden nach dem Genuß von Speisen können durch Beobachtung einer strengern Diät am besten gehoben werden. Bei dergleichen Beschwerden ist es immer rathsam ein Glas reinen guten Weines mit Wasser vermischt zu trinken.

Alle mit dem Posaunenton der Geheimnißkrämer ausgeschrienen Magentropfen, Essenzen und Tinkturen sind nachtheilig; es ist gewiß, daß hierdurch die Verdauung noch mehr gestöret wird. Auch die unbedingte Anwendung der so hochgelobten sogenannten Temperirpulver, die meistens aus schwächenden Mittelsalzen be-

stehen,

stehen, ist schädlich. Treten aber nach einer Unverdaulichkeit immer heftigere Beschwerden ein, äussern sich fieberhafte Zufälle, eckelhaftes Aufstossen, Kopfwehe und andere dergl. Zufälle, dann ist es allerdings rathsam, zu künstlicher und schneller Entleerung dieser unreinen Stoffe also gleich voran zu schreiten, um dadurch den nachtheiligen Wirkungen vorzubeugen, welche durch anhaltende Einwirkungen dieser Schädlichkeiten zu erwarten sind. Jeder, der immer Gelegenheit hat, ärztliche Hilfe zu brauchen, wird immer dabei wohl thun, wenn er dieselbe benutzet, weil es für einen Laien schwer ist, die Umstände zu bestimmen, und in seinem Verhalten nach eigenem Wissen richtig zu verfahren.

Sobald sich nach einer kleinen Unordnung, nach einem kleinen Uebergenuß von Nahrungsmitteln bei einem Menschen drückendes Gefühl, unregelmäßiger Stuhlabgang, Verstopfung, oder Durchfälle zu äussern pflegen, so zeigt dies schon an sich an, daß die Verdauung fehlerhaft ist; und oft liegt die Ursache in einer ganz andern Art von kränklicher Beschaffenheit, welche erst durch eine eigene Heilart gehoben werden muß, wenn man nicht seine Gesundheit in frühern Jahren aufopfern will.

Zur

Zur Vorbauung grassirender, ansteckender Krankheiten Brech- und Purgiermittel anzuwenden, ist auch so sehr zur Gewohnheit geworden, daß man sie durchgehends als ein Sicherheitsmittel ansieht; wiewohl es nicht vieler Beweise braucht, daß es ein thörichtes Verfahren seie.

So oft sich nur die unter dem Namen Fleck- Faul- Nerven- und Gallenfieber bekannte Krankheiten, Scharlachfieber, Ruhr, ꝛc. verbreiten, so laufen schon alte Mütterchen, weisdünkende Hebammen, und andächtige Gesundheitsmatronen herum, und preisen bald die Frankfurter Pillen, bald das Wienerische Laxiertränkchen, bald ein anderes Abführungsmittel, als allein Gesundheit beschützend an.

Wenn die natürlichen Verrichtungen unseres Körpers ungestört sind, wenn man sich gesund fühlt, warum will man sich erst durch solche Mittel krank machen? Wie zwecklos ist es gehandelt, gegen Krankheitsursachen zu Felde zu ziehen, welche nur eingebildet und in unserm Körper gar nicht gegenwärtig sind. Es ist ja doch gewiß, daß sich der Sitz der Empfänglichkeit gegen solche kontagiöse Stoffe nicht im Darmkanal befindet, sondern daß die Ein-

sau-

saugung dieser schädlichen Potenzen nur durch Vorsicht, welche sich auf das Haut- und Athemholens-Organ bezieht, und nicht durch Wegschaffung von geträumten Unreinigkeiten kann verhütet werden.

Diese mißverstandene Vorsichtsregel erzeugt oft üble Folgen; die Erfahrung gibt so viele Beispiele, daß sie wenigstens durchaus fruchtlos ist, ja daß sie alle Lebensverrichtungen stört, Lebenskräfte schwächt, und daß daher, im Falle eine solche Krankheit eintritt, sie noch bösartiger werden muß; ich glaube vielmehr, daß mancher vor einer ansteckenden Krankheit, wenn er nicht vor ihrer Gegenwart solchen eingebildeten Widerstand geleistet hätte, verschont geblieben wäre. Wie oft hat nicht schon das viele Purgieren lange anhaltende Diarhöen erregt, wie viele einfache Reizfieber giengen nicht schon hierdurch in die gefährlichsten Fieber und Krankheitsformen über? Es kommen freilich auch hier oft Erscheinungen vor, die auf Unreinigkeiten im Magen, und in den Gedärmen hindeuten; allein diese Umstände sind nur Wirkungen von andern versteckten Krankheitsformen; und was nützet die Hebung einer Wirkung, wenn die Ursache fortdauert? Ich bin allerdings überzeugt, daß Brech- und

Pur-

Purgiermittel in gewissen Fällen ihren bestimmten Nutzen haben; aber gewiß in den wenigsten; weil die herrschenden Krankheiten unseres Zeitalters meist Krankheiten von verminderter Lebensthätigkeit sind.

Auch ist es eine gangbare Gewohnheit, daß jene, welche an Magen-, Mutterkrämpfen und dergleichen histerischen Zufällen leiden, sich so gern mit den ausleerenden Mitteln zu helfen suchen; und dem rationellen Arzt fällt es oft sehr schwer, sie von dem Nachtheil dieser Methode (wenn auch mit einleuchtenden Gründen) zu überzeugen; bald hat sich dann die Frau Nachbarin, bald die Frau Baas, bald die Frau Gevatterin seel. Andenkens immer damit geholfen; bald sind es nur verschlagene Winde; bald übergeschossene Galle. Dann unterstützen noch zuweilen einige Aerzte diese vorgefaßten Meinungen, und wissen ihre Patientinnen mit den lächerlichsten Krankheits-Erklärungen, welche bei derselben Leichtglaubigkeit stattlichen Eingang finden, zu täuschen. Wenn die obigen Beweise, daß nnsere Generation meistens von Kranheiten der Schwäche involvirt ist, gültig sind, so muß man sich billig wundern, daß in hiesiger Gegend so viele Klistierspritzen und Kempfische Klistierspezies vermuth-

muthlich auf ärztliches Anrathen so sehr in Gebrauch gekommen sind. Es ist eine anschauliche Thorheit, bei Magenkrämpfen, wo die Verdauung ohnehin gestört wird, bei Uebeln, deren Grund in einer durch gewaltsame vorherige Verblutungen erlittenen Schwäche, in gestörten Verrichtungen der weiblichen Absonderungsorgane liegt, brechen, oder purgieren wollen.

Wie viele Verhärtungen des Unterleibes, namentlich Infarkten, Konstipationen werden nicht erst durch die beständige auflösende Arzneien erzeugt, wenn es vorher wirklich nur Mangel an wurmförmiger Bewegung, leicht zu hebende Schwäche der Verdauungswege war? so versicherte mich noch neulich eine Kranke, die sich ein halbes Jahr hindurch zwecklos der Kämpfischen Klistiere bedienet hatte, um, wie ihr ihr Arzt erklärt habe, wie durch dieses Mittel ein von pechschwarzem zähen Koth angepropfter dicker Darm, welcher sich unter den Magen verrückt habe, dadurch zu erweichen, und allmählig von diesem bösen Stoffe entleeret werden müsse.

Durch diese Mittel muß ja Stockung der

zur

zur Verdauung nöthigen Säfte, Galle, Speicheldrüsensaft ꝛc. nothwendiger Weise entstehen; und nun erfolgen, indem die Speisen durch Mangel an Auflösungsmitteln nicht mehr genau zersetzt werden können, Blähungen, Verhärtungen, Mangel an regelmäßiger Leibesöffnung, Aufstossen, Magendrücken ꝛc. und wenn wirklich die allenfalls vorhandene rohe Stoffe entleeret werden, so bleibt immer mehr Unordnung in der Verdauung, weil nicht die Ursache, sondern nur die Wirkung gehoben wird.

In Hämorrhoidal-Zufällen und Kolicken hat schon mancher durch den Gebrauch von heftigen, drastischen Mitteln sein Leben eingebüßt. Die Erfahrung, welche uns mehr als alle theoretischen Schlüsse gelten muß, lehrt uns überzeugend, daß zwar in dergleichen Fällen manches Mal Abführungs- und Klystiermittel von entschiedenem Nutzen seien; aber immer kann bei den verschiedenen Gattungen dieser Uebel nur der Arzt für die vortheilhafte Anwendung entscheiden. Träges Leben, Sitzen, Mangel an Bewegung, unordentliche Diät, Erkältungen des Unterleibes und dergleichen Schädlichkeiten produziren ohnehin diese Krankheiten, die Einsaugungsgefäße des Unterleibes werden erschlafft, das goldene Adersistem wird widernatürlich

türlich gedrückt, es bilden sich Blutknoten und Stockungen. Es ist ja leicht einzusehen, daß in den meisten Fällen dieser Uebel heftige Purgiermittel vorzüglich schaden müssen.

Oft sahe ich von Quacksalbern Harz enthaltende Purgiermittel, wie z. B. Sennesblätter, Jalappe, Coloquinten, Gummigutte rc. anwenden. Das Harz findet kein Auflösungsmittel; in den Gedärmen legt sich's in den Falten derselben an, und vergrößert die ohnehin mit dieser Krankheit verbundenen heftigen Schmerzen, erreget dann Kneipen, Stuhlzwang rc. Oft erfolgt dann eine schnelle Erschlaffung, Kälte der Extremitäten, zitternder matter Puls, Nachlaß der Schmerzen, eine scheinbare Ruhe, die aber ja nicht zur Hoffnung der Besserung verleiten darf, denn sie sind sichere Vorbothen eines baldigen Todes.

Ganz inconsequent ist auch der herrschende Gebrauch nach heftigen Leidenschaften, überstandenem Aerger, Verdruß rc. welche, wie man glaubt, den Zufluß der Galle befördern, oder ihre Eigenschaften verändern, und sie auf den Körper schädlich wirkend machen, diesen Saft durch ausleerende Mittel wegzuschaffen, oder dadurch zu verbessern. Unangenehme Leiden-

schaf-

schaften äussern bekanntlich die nachtheiligsten Wirkungen, besonders auf die Werkzeuge der Verdauung; durch consensuellen Reiz vermehren sie die Absonderung der Galle, befördern ihren Zufluß in den Magen und Zwölffingerdarm, und dann entsteht hierdurch natürlich saures, bitteres Aufstossen, Mangel an Appetit, Neigung zum Brechen, Drücken in der Magengegend ꝛc. Die Galle, dieser zwar sehr wichtige Verdauungssaft verhält sich ganz passiv, da die vermehrte Absönderung derselben von einer krankhaft erhöhten Reizbarkeit ihres Sekretionsorgans der Leber und ihrer Blase herrührt. Wird nun durch schickliches Verhalten oder zweckmässige Arzneien diesem krankhaften Zustand gesteuert, so wird bald durch die natürliche Lebensthätigkeit der Verdauungswege, die ein Mal zu viel abgesönderte Galle entfernt werden, und wäre sie ja in zu starker Quantität vorhanden, so kann dies nur der Arzt beurtheilen, und den Gebrauch eines Brechmittels bestimmen.

Es giebt ja so viele Menschen, die durch ein verdrießliches Gewerbe, durch unangenehme Verhältnisse und Schicksale fast täglich dem heftigsten Aerger, dem empfindlichsten Verdruß ausgesetzet sind, und überstehen dennoch mit

fester

fester Gesundheit alle diese traurigen Ereignisse, obwohl bei diesen ebenfalls vermehrter Zufluß der Galle statt findet. Freilich pflegen Aerzte bei dgl. Umständen nach heftigen Leidenschaften Brechmittel anzuwenden, sie sind auch zweckmässig und passend manchem Uebelbefinden nach vorgegangenen starken Gemüthsaffekten abzuhelfen, allein so wenig Clistiere angewendet werden, um einen flüssigern Stuhlgang zu verschaffen, so wenig hat hier der Arzt alle Mal den Zweck, die Galle zu entleeren; Brechmittel wirken oft durch flüchtige Reizungskraft auf entlegene Theile, vermindern die in selben erhöhte Thätigkeit, und leisten nur durch diese Wirkungsart Gutes. So werden ja oft Brechmittel bei einer krankhaften Affektion der Halsdrüsen, bei feuchten Augenentzündungen, und in mehreren Fällen angewendet, ohne dadurch die Galle, oder eine andere scharfe Materie ausleeren zu wollen. Nach jedem Uebelbefinden, welches auf heftige Leidenschaften erfolget, leisten nicht alle Mal Brechmittel erspriesslichen Nutzen, sondern die Heilart muß oft ganz anderst modifizirt werden; auch dann, wenn in dieser Hinsicht oft Brechmittel zweckmässig wären, giebt es noch so viele Gegenanzeigen, z. B. Bluthusten, Blutflüsse,

flüsse, krankhafte entzündliche Behaftungen wichtiger innern Organe welche Brechmittel durchaus schädlich wirkend machen können.

Die am häufigsten eingerissene Grille ist, Kindern bei jedem Uebelbefinden, ja sogar als präservative Laxanzen zu geben, weil man immerhin glaubt, daß sie an Schleimanhäufungen, an Magensäure, an Würmern leiden. Es ist zwar an dem, daß Kinder unregelmässige Nahrung geniessen, daß ihnen, weil sie alles schmackhaft finden, überhäufte und schwerverdauliche Speisen von ihren Eltern gegeben werden, und daß sie eben dadurch zu Anhäufungen von schleimigten Unreinigkeiten, von Säuren, von Würmern, und zu Blähungen sehr disponirt werden; es ist eben so richtig, daß in ihren meisten Krankheiten die Entstehungsursache in dieser Unordnung zu finden ist; allein eben so wahr ist es auch, daß ein fortgesetzter Gebrauch der Laxiermittel ihre ohnehin weiche Fasern noch mehr erschlafft, die festen Theile des Verdauungsorgan's schwächet, die vom selbem abgeschiedenen Säfte stockend und zur Auflösung untauglich machet. Kinder, die durch mißverstandene Mutterliebe und Vorsorge so oft Laxiermittel nehmen, sehen daher blaß und kraftlos aus, ihr Angesicht

ist aufgedunsen, ihre Pupille matt und weit, ihre Augen trübe, ihre Lefzen blau, Hände und Füsse sind welk, ihre Haut ist trocken, und stets sind sie von der Eßbegierde geplagt. Wie viele wurden nicht durch die Laxier- und Wurmmittel schon Opfer eines frühen Todes? wie viele wurden nicht eben durch selbe späterhin von der Bleichsucht, dem Scharbock, der englischen Krankheit und Auszehrung heimgesuchet ! ! !

Wir wissen, daß im Magen und den Gedärmen der zum Leben so nöthige Nahrungssaft abgesondert wird, und daß dieser bei Kindern um so häufiger abgeschieden werden muß, weil er eben in diesem zarten Alter zum Kräftenersatz, zum Wachsthum, zur allmähligen Ausbildung und Entwickelung der ganzen Organisation in stärkerm Grade erforderlich ist. Muß es hier nicht von offenbarem Nachtheil sein, wenn die Verdauungswerkzeuge so oft durch benannte Mittel in ihren Verrichtungen gestört werden, wenn die der Natur angemessene wurmförmige Bewegung und Thätigkeit des noch zarten Darmkanals immerhin geschwächt wird, da ohnehin schon Kinder bei Magenanhäufungen von scharfen Speisen auch ohne den Gebrauch eines Laxiermittels, wenn

nach

nach Hitze schnell abwechselnde kühle Luft obwaltet, so gern von hartnäckigen Durchfällen befallen werden? Mattigkeit, Schwäche der festen Theile muß die unausbleibliche Folge sein; durch den immer fremd wirkenden reizenden Stoff entsteht irritable Schwäche; daher beobachten wir bei Kinderkrankheiten, daß sie sich meistens mit Nervenzufällen, Krämpfen und convulsivischen Schmerzen und Zuckungen äussern, obwohl oft die nämliche Ursache zum Grunde liegt, wie bei Krankheiten der Erwachsenen, die sich mit Hitze, Frost und Fieber zeigen.

Zu Wurmmittelen pflegt man gleich seine Zuflucht zu nehmen, wenn nur einige scheinbare Merkmale sich zeigen; es ist noch lange kein Beweis, daß die Anwendung eines Wurmmittels vortheilhaft war, wenn nach dessen Gebrauch wirklich Würmer abgehen, weil beinahe alle Kinder Würmer haben, und weil die Wirkungsart aller jener Mittel äusserst verschieden ist.

Es kann allerdings von nachtheiligen Folgen sein, wenn Würmer sich in grosser Menge bei Kindern anhäufen, alsdann müssen sie wie ein anderer schädlicher Reiz wirken, und krank-

hafte

hafte Erscheinungen veranlassen, und es ist in diesem Falle sehr rathsam, durch eine kluge Ausführung derselben fernern Uebeln zuvorzukommen; aber eben so unbesonnen ist es, bei jedem krankhaften Zufalle, bei unbedeutenden Krämpfen, Kinderkoliken, Bauchwehe, Fiebern, aufs gerathewohl mit Wurmmitteln gleich zu Felde zu ziehen.

Man suche vielmehr den Kindern eine angemessene, nicht überhäufte Kost zu geben, man gewöhne sie an leichte Bewegungen in temperirter Luft, an Reinlichkeit in Wäsche; man dulde nie Schmutz auf ihrer äussern Haut, lasse sie öfter in lauwarmem Wasser baden, und hernach mit warmen Flanell gelinde abtrocknen, dies wird sie besser und gewisser als alle Laxier- und Wurmmittel vor allen krankhaften Anfällen schützen. Man seie bedacht, bei leichten Unpäßlichkeiten der Kinder, die wohl gewöhnlich von unregelmässiger Kost und Erkältungen herrühren, durch schickliches diätisches Verhalten, durch leichte, einfache Mittel, welche die gehemmte Ausdünstung der Haut, oder die gestörte Absonderung des Harns wieder herstellen, schlimmern Krankheiten vorzubeugen; und wenn es ja bedenklichere Krankheiten sind, welche mit Fieber, Hautausschlä-

gen verbunden sind, verlasse man sich ja nicht auf seine gewöhnte Hausmittel, sondern suche bei Zeiten durch Kunstverständige zweckmässige Mittel anzuwenden.

Es ist ja oft der Fall, daß bei bösartigen Nerven- Flecken- und Scharlachfiebern der Kinder Würme oben und unten abgehen; hier wird es wohl niemand einfallen, diese Krankheiten eben diesen Würmern zuzuschreiben; wir beobachten auch, daß bei gewissen Wetter- und Luftveränderungen, bei ungesunder nahrungsloser Kost, bei andern zukommenden Krankheiten die Würmer sich erst zeigen, und durch ihre lebhaftere Bewegungen Anfälle erregen; wer würde wohl durch Wurmtödtende Mittel die Krankheitsursachen noch vermehren, und die Krankheit selbst mit einer andern nicht minder heftigen noch compliciren? Wie oft trifft es nicht zu, daß Kinder, welche gefährlich erkrankt sind, durch häufige vorher genossene Säftchen und Laxiertränkchen einen unüberwindlichen Eckel gegen alle Arzneien haben, und daß es manches Mal schwer hält, durch das sanfteste Zureden, durch die angenehmsten Geschenke und Versprechen sie zum Einnehmen zu bereden. Man berathschlage sich in bedenklichen Fällen immer mit einem sachverständigen

Arzt; denn nicht allein können häufige Wurmmittel schädlich und tödtlich werden, sondern wenn ihre Anwendung auch Statt findet, so muß dennoch eine schickliche Auswahl, verbunden mit einer zweckmäßigen Diät, getroffen werden, und diese kann wohl niemand treffen, der nicht von den chemischen Eigenschaften der Arzneien und der verschieden modifizirten Krankheit reelle Kenntnisse hat.

Mit Nachdruck verdient die veraltete Gewohnheit gerügt zu werden, in jedem Falle während der Schwangerschaft zur Beförderung einer leichten Geburt Blut zu lassen, oder sich eines Abführungsmittels zu bedienen. Häufige Erfahrungen belehren uns zwar, daß wir bei gewissen Individuen durch diese Mittel Anhäufungen in der Bekenhöhle, Verstopfungen ꝛc. verhüten können, die wie natürlich Hindernisse in der Vollendung einer natürlichen Geburt sein würden; allein geradezu und unbedingt dieselbe anzuwenden, ist immer für Mutter und Kind eine zu gewagte Sache. Ueberhaupt sind sie bei Frauenzimmern nicht anzuwenden, welche Neiguug zu Uebelkeiten, Ohnmachten und Krämpfen haben, und die ohnehin so gern Durchfällen ausgesetzet sind.

Wenn

Wenn auch manches Mal durch die Anwendung dieser Mittel eine verkürzte leichtere Geburt erfolgt ist, so wurde durch die auf diesem Wege verminderte Thätigkeit der Milchabsondernden Organe die gehörige Absonderung der Milch verhindert; es entstehen dann oft Milchknoten, die auf innere empfindliche Theile schädlich wirken, und nicht selten die Ursache von einem langwierigen schleichenden Fieber werden; Abführungsmittel und Aderlässe sind sehr oft an Frühgeburten Schuld; oft stellen sich nach deren Gebrauch schmerzhafte, krampfhafte Wehen ein, worauf sich die Geburt mit schmerzhaften Beschwerden und äusserster Gefahr endiget. Wir dürfen auch immer annehmen, daß besonders bei unbemittelnden Schwangern durch dergleichen schwächende Mittel, wo der Mangel an gehöriger Nahrung hinzukömmt, die zur Ausbildung des Kindes nöthigen Säfte vermindert werden, und daß durch selbe der Grund zur schwächlichen fortdaurenden Constitution der Kinder gelegt werde.

Andere noch herrschende, mancherlei Mißbegriffe und Vorurtheile haben die Arzneikunde unter ihre Würde gebracht. Der Glaube an die gewissenlosesten Urinpropheten ist darunter eines der größten Uebel. Die Arzneikun-

kundige haben bereits dargethan, daß ursprünglich alle Krankheiten aus einer schädlichen Veränderung der festen Theile entstehen, und daß alle Säfte im menschlichen Körper sich leidentlich verhalten, daß sie nur wie Materien zu betrachten sind, die zur Einwirkung und Ersatz in unserm Organismus mehr geeigenschaftet sind, aber doch wie alle ausser unserer innern Natur auf uns wirkende Einflüsse, als Nahrung, Luft ꝛc. wirken. Wenn man also noch Geblüt reinigen, Säfte verbessern will, so liegt hier offenbar ein Irrthum zum Grunde. Freilich kömmt der Arzt zur Kenntniß der Krankheit durch die erfolgten Wirkungen, durch die Erscheinungen und Veränderungen, welche selbe hervorbringt, und daß uns die krankhaft veränderte Flüssigkeiten, Urin, Blut ꝛc. richtige Aufschlüsse über die Natur mancher Krankheit geben, ist gewiß; daß aber bei sehr vielen derselben die Eigenschaft dieser Säfte gar nicht ausartet, ist ebenfalls gewiß. Kein grösserer Betrug kann gedacht werden, als wenn Urinpropheten geradezu nach der Farbe, Consistenz, Quantität ꝛc. derselben ein bestimmtes Urtheil über die Krankheit sprechen. Jede krankhafte Aeusserung, jedes beobachtete Simptom geben uns nur durch Vergleichung aller insgesamt

das

das richtige Kennzeichen an; und dann selbst giebt es ja noch so viele verwickelte, complicirte Krankheiten, deren Natur wir erst während ihrem Verlauf durch genaue Beobachtung kennen lernen. Sogar bei entgegengesetzten Krankheiten ist der Urin oft gleichförmig verändert, und von der nämlichen sichtbaren Eigenschaft. Ich behaupte zwar dadurch keineswegs, daß die Beschaffenheit des Urins uns nicht manche Winke in Krankheitsformen gebe, aber nur dann wird er uns ein sicherer Wegweiser, wenn wir jeden krankhaften Zufall damit durch richtige Schlüsse verbinden. In allen Urin- und Steinkrankheiten, deren Sitz in den Ab- und Aussonderungstheilen des Urins ist, wird er uns alle Male viele Aufschlüsse geben; wir können sogar in entzündlichen, und Krankheiten von Schwäche deren Verlauf vorher nach selbem beurtheilen. Es ist aber die gröbste Thorheit, wenn man sogar in körperlichen gesunden Veränderungen sich an solche Betrüger mit dem Urin wendet, um sich von selben über die Zukunft Aufklärung geben zu lassen, wenn sich hoffnungsvolle Mädchen und Weiber platterdings auf ihre Aussage verlassen, wenn diese Menschen sogar aus den Wolken des Urins das Geschlecht

des zukünftigen Kindes bestimmen. Nicht zu berechnen ist der Unfug, den diese Race von Menschen stiftet. Ich hatte Kranke zu behandeln, welche während meiner Kur insgeheim ihren Urin zu einem solchen Menschen trugen, und eine Krankheitserklärung von ihm nach dem Zuschnitt eines Quacksalbers erhielten, die dann unglücklicherweise mit der meinigen nicht übereinstimmte; sie bedienten sich hierauf der geheimen Afterarzneien und starben. Gewiß ist das jetzige Verfahren der Medizinal-Polizei gegen diese Quacksalber sehr lobenswürdig, die erfolgte derbe Züchtigung einiger derselben wird zuverlässig Menschenwohl befördern, obwohl manche gutherzige Menschen diesen Maasregeln keinen Beifall geben.

Von manchen Afterphilosophen hat sich auch die seichte Meinung verbreitet, daß die Natur dem Menschen sein Lebensziel gesteckt habe, und der Landmann beruhigt sein Gewissen nach der Verabsäumung der ärztlichen Hilfe durch den Gemeinspruch: Gegen den Tod ist kein Kraut gewachsen; dann verläßt man sich schlechterdings auf die gute Mutter Natur, stört dieselbe noch oft in ihren wohlthätigen Wirkungen, schickt höchstens ein Mal, um

um in den Augen seiner Mitmenschen seine Pflicht erfüllt zu haben, zu einem Arzte, und läßt die ganze Sache dabei bewenden. Die Krankheit darf nun ihre Form verändern, schlimmer oder besser werden, fortgesetzte Hilfe mag noch so sehr eine sichere Genesung versprechen, so wird es dennoch immer heissen, die Arznei habe nichts genuzet, man habe das Seinige gethan, und überläßt den armen Leidenden dem unbestimmten Ausgang seiner Krankheit, weil man sein Gewissen durch eine falsche Meinung eingeschläfert hat; oder man wendet jedes unsichere Hausmittel, das nach löblichem Herkommen bei nachbarlichen Krankenbesuchen vorgeschlagen wird, an, und gerade aus dem Grunde, weil es einst vorher in einer vielleicht ganz andern Krankheit geholfen hat, und weil es, wenn es auch nicht hilft, doch nichts schaden soll, und dabei wohlfeil ist.

Wirklich traurige Irrthümer! Wofür wäre denn unser inneres immer thätige Bestreben, unser Leben zu schützen, warum jener rastlose Muth, äussere körperliche Gefahren zu besiegen? Nach diesen falschen Prinzipien müßte man auch ja nicht ein Mal dem zu Hilfe eilen, welcher aus den Wellen des Wassers noch zu retten

ten wäre; man dürfte keine durch Wunden verletzte Blutadern unterbinden; und doch giebt es in beiden Fällen Mittel, das Leben zu erhalten, und durch Vernachlässigung dieser Mittel erfolgt in beiden Fällen der Tod. Speise und Trank, Luft und andere Einflüsse bringen schädliche und nützliche Veränderungen in unserm Körper hervor, warum sollten denn nicht noch schneller wirkende Stoffe, wie die Arzneien sind, auch wohlthätige und ebenfalls nachtheilige Wirkungen hervorbringen?

In einer und derselben Krankheit giebt es so viele Perioden, in welchen ganz entgegengesetzte Arzneien gebraucht werden müssen; im täglichen Verlauf der Krankheit giebt es so viele Abänderungen, nach welchen sich der Arzt in seiner Behandlung richten muß. Es ist mithin sehr rathsam, daß man in seiner Krankheit den Arzt, wo es nur immer thunlich ist, täglich von allen beklagten Zufällen benachrichtige, daß man ununterbrochen sich seiner Leitung bis zum Ausgang der Krankheit überlasse.

Es wird gewiß mit mir jeder, welcher wahres herzliches Gefühl für das Wohl seiner Mitmenschen hat, seinen Wunsch vereinigen, daß alle diese schädlichen Irrthümer durch gründ-

lichere

lichere Belehrungen bald erkannt werden; daß jeder, dessen humane Stimme auf die Gemüther seiner Mitbürger einen haftenden Eindruck macht, mit warmem thätigem Eifer seine leidende Mitmenschen zurechtweise.

Nro. 42.

Bewährtes Mittel, den Brand in den Feueressen zu dämpfen.

Wenn ein Schornstein in Brand geräth, so muß vor allen Dingen das untenliegende Feuer, wodurch der Brand entstanden, auseinander geworfen werden, damit die in die Höhe schlagende Flamme vermindert werde. Man hüte sich aber, daß man kein Wasser in dieses Feuer giesse, oder auch nur die Brände damit auslösche, welches hierbei höchst schädlich ist. Hierauf nehme man ein irdenes Geschirr, lege eine gute Quantität Kohlen darauf, setze dieses Kohlenfeuer recht unter den brennenden Schornstein und werfe eine gute Hand voll Schwefel auf die Kohlen. Sobald der Schwefel in Brand geräth, zieht sich der Schwefeldampf in den Schornstein hinauf und das Feuer wird im Augenblick erstikt, wenn es auch bereits so überhand genommen hat, daß die Flam-

me oben hinausschlägt. Hierbei ist aber noch zu bemerken:

1.) das Ausgiessen des Feuers ist aus dem Grunde zu unterlassen, weil sich sonst der saure Schwefeldampf an die feuchten Wasserdünste hänget und dadurch in seiner Wirkung gehindert wird.

2.) wenn bereits Kohlen auf dem Heerde liegen, oder man kann die Kohlen ohne Gefahr vorne an das Ofenloch ziehen, so braucht es keines besondern Gefässes.

3.) das Gefäß kann auch von Eisen, Kupfer oder Messing sein, es wird aber durch den brennenden Schwefel verdorben.

4.) je höher und weiter der Schornstein ist, desto mehr Schwefel muß man aufwerfen, und bis zur völligen Löschung damit continuiren.

5.) Schwefelfäden sind hierzu am besten, weil sie geschwind und hell brennen.

6.) sollte sich das Feuer im Schornsteine so lange verhalten haben, daß unten keine Kohlen mehr vorhanden wären, so muß man geschwind ein Holzfeuer machen und den ganzen Schwefel in Brand bringen.

Bei dieser Löschungsart hat man nicht zu befürchten, daß der Schornstein springen möchte,

te, wie durch das Wassergiessen, Schiessen und dgl. gewaltsame Mittel oft zu geschehen pflegt.

Nro. 43.

Wie das geräucherte Fleisch im Sommer gut zu erhalten.

Es wird nach der Quantität des Fleisches ein Schlagfaß oder eine Lade dazu genommen, darin erstlich auf dem Boden gutes klares Heu eine Schicht 3 Finger dick, darauf eine Schicht geräuchertes Fleisch, alsdann die Lücken mit Heu ausgefüllt und wiederum eine Schicht Heu, darauf wieder das Fleisch und so fort, bis zuletzt die letzte Schicht Fleisch wieder mit Heu zugedeckt und verschlossen wird.

Nro. 44.

Kütt zu Porzellain und Glas.

Es wird frischer ungelöschter Kalk zu Pulver gerieben, hernach mit Molken oder frischem Käse und Eiweiß zu einer breiigten Masse vermischt und so schnell zum Kütten angewendet, weil es in kurzer Zeit hart wird. Oder: Vier Theile Silberglätte, ein Theil ungelöschter Kalk und ein Theil Glas werden, jedes besonders, zu einem feinen Pulver gemacht, unter einander gemischt

und mit altem Leinölfirniß zu einem Teige gemacht. Dieser Kütt ist wasserfest und dauerhaft.

Nro. 45.

Auszüge aus K. J. Stephan's bewährten Vorschlägen und Hilfsmitteln zur Verminderung und Abhilfe der Noth und des Brodmangels unter den Armen. (Salzb. 1803.)

Die Anzahl der Armen und Hilfsbedürftigen ist in unsern Tagen sehr groß, und sie scheint sich eher zu vermehren, als zu vermindern. Das Bestreben aller guten Armenanstalten ist aber darauf hingerichtet, das Verarmen zu verhüten, und die Verarmten zu unterstützen.

Die Ursachen des Armwerdens sind mancherlei; einige verarmen durch Unglücksfälle, — als theure Zeiten, Krieg, Mißwachs, Mangel an den nothwendigsten Bedürfnissen; Feuer- und Wassersnoth; andere durch ihre große Anzahl von Kindern; wieder andere durch Mangel an Verdienst; noch andere durch Schuldenmachen, viele durch Krankheiten und hohes gebrechliches Alter, und die meisten durch Großthun, Müssiggang, unordentliche Lebensart u. d. gl.

Es

Es ist nicht zu läugnen, daß in unsern Zeiten viel geschieht, um der Armuth zu helfen und ihr Schranken zu setzen. Es ist dies insonderheit eine Angelegenheit des Staates; aber auch einzelne Menschenfreunde können, in Gesellschaften verbunden, viel beitragen, das menschliche Elend zu vermindern. Wir machen hier einige Mittel und Vorschläge, welche dazu dienlich sein möchten, bekannt, und führen auch Beweise aus der wirklichen Welt an, um der guten Sache mehr Eingang zu verschaffen.

Als ein sicheres Vorkehrungsmittel gegen die Verarmung wurden in dieser Rücksicht vorgeschlagen die in England sehr gewöhnlichen Ersparungsanstalten, die mit den bei uns üblichen Wittwenpensionsanstalten eine Aehnlichkeit haben. Jeder Theilnehmer an einer solchen Gesellschaft gibt von seinem 25sten Jahre an einen kleinen wöchentlichen Beitrag. Diese gesammelten Beiträge werden zu einem verzinslichen Kapitale gemacht, und dieses Kapital ist der Fond, von denen der Theilnehmer mit seinem 55sten Jahre eine Rente erhält, die sich noch von 5 zu 5 Jahren vermehrt, dergestalt, daß er in seinem hohen Alter vor jedem Mangel gesichert ist. Die Berechnung dieser Anstalten beruhet auf der Mortalität der Interessen-

ressenten, und dem Gewinne der Zinsen. Ihr guter Erfolg hängt hauptsächlich von der getreuen und ordentlichen Verwaltung ab.

Hamburgs Patrioten sahen in Deutschland zuerst ein, wie viel dem Staate daran gelegen sei, die dem Dienste der höhern Stände gewidmete Volksklasse, das so sehr vernachlässigte Gesinde, an Sparsamkeit und ordentliche Geldwirthschaft zu gewöhnen. Ein sehr praktisches und durch die Erfahrung bewährtes Hilfsmittel zu jener Absicht schien ihnen eine öffentliche verbürgte Sparkasse, in welcher jeder Dienstbote von Zeit zu Zeit den geringern oder größern Ueberschuß seines Diensterwerbes, unter Aufsicht seiner Herrschaft, niederzulegen angehalten wird, und aus der er denselben nicht anders als im Falle bescheinigter Nothfälle, oder zur Begründung seines künftigen Etablissements, aber alsdann auch mit Zinsen und Zinseszinsen zurücknehmen kann. Diese Einrichtung hat nicht nur den großen Nutzen, daß nun nicht der Mensch mit leerer Hand seine eigene Haushaltung anfängt, daß er einen kleinen Posten zur ersten Einrichtung seines Gewerbes auf ein Mal verwenden, oder auch noch im Dienststande selbst, bei eintretenden Krankheits- oder andern Nothfällen, für sich Rath

schaffen kann; sondern ein noch viel größerer Vortheil liegt darin, daß er nun wirthschaften, sparen und entbehren gelernt, und sich nicht an eingebildete, seinem Stande fremde Bedürfnisse gewöhnt hat. Dies bildet ihn zum guten Haushälter auch in seinem eigenen Gewerbe, und wenn dieser ersparte Nothpfenning für ihn ganz verloren wäre, so hätte er sich schon allein an dieser praktischen Lebensweisheit einen Schatz gesammelt, der ihm hundertfach mehr werth ist, als der ersparte Nothpfenning selbst.

Die erste Anstalt dieser Art war die mit der (1778) errichteten allgemeinen Versorgungsanstalt verbundene Ersparungskasse. Bei dieser war, vom Anfange an, jede Einlage nicht gezwungen, sondern durchaus freiwillig. Doch durfte sie nicht über 50 Rthlr. betragen. Eben so stand die Zurücknehmung der Einlage sammt den Zinsen dem Einleger jederzeit frei. Und doch betrugen diese bei geringen Kleinigkeiten, von zuweilen nicht mehr als 25 Mark zusammengebrachten Einlagen, bereits im Jahre 1789 eine Summe von mehr als 400000 Mark, und unzählige Menschen verdanken schon jetzt Wirthschaftlichkeit, Frugalität, und die Ansammlung eines Sparpfennings zur Begründung ihres

Etablis-

Etablissements und zur Rettung aus unvorhergesehenen Nothfällen, lediglich dieser Anstalt.

Wegen der Vortrefflichkeit zweier anderer Sparkassen theile ich hier Notitzen mit, (deren historische Aechtheit Kenner genug verbürget haben). Möchten sie überall Nachahmung finden! —

A. Spar- und Leihkasse zu Kiel in Dänemark.

Die Gesellschaft freiwilliger Armenfreunde zu Kiel richtete vom Anfange an ihre Aufmerksamkeit darauf, der dortigen Armenpflege die Zahl der wirklichen Nothfälle, in welchen sie Hilfe darbiethet, zu vermindern, und dadurch selbst diese Hilfe mit der Zeit immer mehr entbehrlich zu machen. Die Gesellschaft durfte es nie ausser Acht lassen, daß auf der einen Seite das öffentliche Almosen, durch die Beiträge der Fleißigen, Sparsamen und Bemittelten zusammengebracht, — für viele immer eine Abgabe von ihrem mühsamen Erwerb ist, eine Abgabe, die mehr oder weniger fühlbar, einzelnen sogar beschwerlich werden kann, — und daß es auf der andern Seite die Pflicht eines jeden Menschen ist, die ihm keine bürgerliche Einrichtung erlassen darf, dahin zu streben,

daß

daß er mit seinem Unterhalte seinem Nächsten nicht beschwerlich werde. Die beste Verwaltung der Armenpflege erhält ihre Pfleglinge doch immer in einem Stande der Unmündigkeit und Abhängigkeit. Sie kann den ihr obliegenden Theil der öffentlichen Sicherheit vielleicht nie ganz ohne Zwangsmittel haben, und um dieser unvermeidlichen Einschränkung der bürgerlichen Freiheit willen müssen die Armenversorger noch mehr darauf bedacht sein, die gegenwärtig zu versorgenden Armen zur Selbstständigkeit zurückzuführen, und denjenigen, welche am häufigsten der Verantwortung ausgesetzt sind, die Mittel und Wege zur unabhängigen und selbsteigenen Versorgung zu erleichtern. Die Nothfälle, welchen die öffentliche Armenpflege abhilft, werden freilich bei aller Vorsicht der Einzelnen, und bei der besten Regierung, nie ganz von den menschlichen Schicksalen zu trennen sein. Auch der weisere und bessere Mensch bleibt zu kurzsichtig, um vor allen Begegnissen, die ihm fremde Hilfe nöthig machen können, immer genug auf seiner Hut zu sein. Darum ist es unser Aller Beruf, ist Bedürfniß und Wohlthat für Alle, daß wir uns einander menschenfreundlich und mitbürgerlich die Hand reichen. Allein es giebt doch

auch

auch manche Begegnisse, die wir zu sorglos Zufall und Schicksal nennen, welche die menschliche Vorsicht theils abwenden, theils erleichtern kann, und es ist in jeder Gemeinde die Sache der Einsichtsvollern, Erfahrnern und Wohlwollendern, ihren Ursachen nachzuforschen, und sie vermeiden zu lehren. Denn: gesetzt auch, es liesse sich den ein Mal Verarmten in einem gewissen Alter nur sehr selten wieder aufhelfen; so ist es desto dringender, daß wir die Zahl der schon Verarmten, wenigstens so wie sie jetzt ist, zu begränzen suchen. Können wir nur wenige Arme in den Stand der bürgerlichen Selbstständigkeit zurückführen; so müssen wir desto emsiger diejenigen unserer bemittelten Miteinwohner, die sich noch in demselben befinden, darin zu erhalten suchen. Nirgends ist die bürgerliche Gesellschaft noch so gerecht und weise geordnet; überall ist der Unwissenheit und Sorglosigkeit in dieser Klasse noch zu viel, als daß es schon jetzt Zeit wäre, jedem sein Hauswesen ohne Unterricht und Leitung anheimzustellen. Wahrlich! es sind der vermeidlichen Nothfälle überall noch so manche!! Unerfahrenheit und Leichtsinn auf der einen, und theuer erkaufte, oft nur scheinbare Hilfe und blutgieriger Wuchergeist auf der andern

Seite

Seite untergraben das Einkommen. Es ist also Zeit, daß eine mehr gemessene, wirksamere Hilfe dargeboten werde, daß das vernünftig geleitete Wohlwollen der Guten jenen schändlichen Künsten entgegen arbeitet, und wenigstens den Unerfahrensten, — denjenigen, die am meisten der Verarmung ausgesetzt sind, — Mittel und Wege gezeigt, auch der verborgenen Noth weltbürgerlich die Hand gereicht werde. *)

Von so edeln Gesinnungen belebt, entwarf die Gesellschaft freiwilliger Armenfreunde zu Kiel den Plan der Sparkasse. —

1) Alle und jede, welche von ihrem Lohne oder sonst ehrlichem Erwerbe etwas erübrigen und zurücklegen wollen, können das Erübrigte in diese Sparkasse einlegen. 2) Zu diesem Behufe ist durch die Niederlegung einer Stadtobligation die reelle Sicherheit von 1000 Rthlrn. bei der Kasse beschaft worden. 3) Jede Summe von 5 Schillingen an bis zu 100 Mark wird angenommen. 4) Auch Summen über

100

*) Miscellaneen zur Unterhaltung in müssigen Stunden (Von Prof. Walther zu Giesen). Hadamar. 1801. S. 172.

100 Mark werden entweder von der Kasse selbst angewandt, oder es wird zu ihrer Unterbringung zuverlässige Anleitung gegeben. 5) Die kleinen Summen bis zu 5 Schilling herunter werden zur Bequemlichkeit der Sparenden einzeln angenommen, und so lange aufbewahrt, bis die Summe eines Darbringers 3 Mark, 2 ßl. oder 50 Schillinge ausmacht. Sobald jemand eine Summe von 50 ßl. zusammengebracht hat, aber auch dann erst, wird sie ihm mit 4 Procent jährlich verzinset. 6) Die Zinsen fangen jedes Mal erst mit dem ersten Tage des Quartals an, zu laufen. Für jede Summe also, welche nicht am ersten Januar, April, Junius und Oktober bis zu einer zinsbaren Summe eingelegt ist, können auch mit dem nächsten Quartale erst die Zinsen zahlbar werden. Doch soll ein Unterschied von 8 Tagen, wenn das Darlehn später gebracht wird, nicht zum Nachtheil gerechnet werden, sondern dennoch die Zinsen mit dem Anfange desselben Quartals für ihn zu laufen anfangen. 7) Gegen jede eingelegte Summe wird ein gedruckter mit dem Namen und der Summe ausgefüllter und von der Administration der Sparkasse unterschriebener Schein ausgehändigt. 8) Dieser Schein ist nur für den Eigenthümer und

seine

seine Erben giltig. 9) Das eingelegte Geld kann beliebig nach einer vier Wochen vor dem Ablaufe des Quartals geschehenen Anzeige zurückgenommen werden. 10) Auch können von den bereits zinnsbaren Summen an jedem Quartale an den vorher bekannt gemachten Tagen die völligen Zinsen erhoben werden. 11) Wer hingegen lieber die Zinsen mit der eingelegten Summe zugleich aufsparen will, dem werden Zinsen auf Zinsen berechnet.

Aus einer Tabelle, welche dem ausgestellten Schuldscheine zu solcher Absicht beigelegt wird, kann jeder den Betrag seines Kapitals mit Zinsen und Zinseszinsen auf das genaueste berechnen. — Die Verwalter der Gesellschaft sind an jedem Mittwoch von 11 bis 12 Uhr bereit, die einzulegenden Sparsummen in Empfang zu nehmen, und den Empfang zu bescheinigen. Ausser obigen Bedingungen, unter welchen sie kleine Summen annehmen, werden sie auch noch alle Wochen oder Monathe kleinere oder größere, jedes Mal aber gleiche Summen annehmen, welche sie dem Darbringer mit Zinsen und Zinseszinsen aufsparen, und ihn dafür, wenn er es verlangt, eine wöchentliche oder monatliche Beihilfe auf gewisse Jahre, die sich, wie die Zeit ihrer Dauer nach der Größe

des

des in bestimmten Fristen eingelegten Geldes und nach der Länge der Zeit, während welcher der Einschuß geschehen ist, richtet. Auch hierüber wurden Tabellen gedruckt, die es jedem deutlich machen, wie groß und wie lang er eine solche Beihilfe für einen gewissen wöchentlichen, monatlichen oder vierteljährigen Einschuß erhalte. Diese Tabellen zeigen z. B., wie ein einziger wöchentlich ersparter Schilling von dem 20sten Jahre an eingelegt, nach dem 50sten eine wöchentliche Beihilfe von 8 Schilling auf 10 Jahre gewährt.

Jeder kann sich also selbst belehren, wieviel ihm eine frühere Sparsamkeit für sein Alter werth ist, wie er sich durch eigene Kräfte, von dem Ertrage seines eigenen Erwerbes, eine würdige selbsteigene Versorgung für seine alten Tage sichern kann. Ein braves Dienstmädchen kann in dieser Sparkasse zu einem Bette oder anderm nutzbaren Hausrathe; ein fleißiger Geselle zu seiner ersten Einrichtung als Meister, als guter Lehrpursch zu einem Gesellenkleide den ersparten Pfenning sammeln. Auch auf kürzere Zeit, vom Sommer, in den Monaten des bessern Erwerbes, kann jeder für die arbeitslose Zeit des nächsten Winters, wo sein Gewerbe still steht, einlegen, und das Eingelegte

bis

bis zu der Zeit des Bedürfnisses zinsbar machen. Der Taglöhner und Gehilfe, z. B. bei einem Zimmermeister und Maurer, kann als ein guter Haushalter von seinem reichlichen Wochenlohne vielleicht einen nicht geringen Theil in seine Sparkasse einlegen, gegen den Winter ihn durch Zinse vergrößert zurücknehmen, und zum Wintervorrathe für seine kleine Wirthschaft anwenden.

B. Artikel der privilegirten Ersparungskasse im Herzogthume Oldenburg.

1.) Es soll die Oberaufsicht und Verwaltung dieser Kasse unserm in der Stadt Oldenburg gnädigst bestellten General-Direktorium des Armenwesens anvertraut sein. 2.) Alle und jede unvermögende Eingesessene, Bauerleute, Dienstboten, Tagelöhner, Handwerksleute, Seefahrende, Soldaten und dergleichen sollen berechtigt sein, die Kleinigkeiten, welche sie erübrigen, in die Ersparungskasse zu legen, dergestalt, daß die Summe zur Zeit nicht unter 36 Grote, und in dem Laufe eines halben Jahres nicht über 25 Rthlr. beträgt, weil zur Unterbringung größerer Summen sich immer anderweits sichere Gele-

gen-

genheiten werden finden lassen. 3.) Die Einsetzer oder deren Erben können zu jeder Zeit die eingeschossenen Summen ganz oder zum Theil zurückfordern; so lange solche aber bei der Ersparungskasse belegt sind, werden ihnen für jeden Rthlr. jährlich anderthalb Grote, oder monathlich einen Schwaren, also ungefähr vierthalb Prozent an Zinsen vergütet. 4.) Die Zinsen werden allemal, wenn das Kapital wieder gefordert wird, bei dessen Bezahlung, wenn es aber stehen bleibt, am 31. Dec. eines jeden Jahres dergestalt entrichtet, daß für die Einschüsse, welche noch kein volles Jahr gestanden, der Betrag nach Monathen bezahlt wird, doch so, daß die Tage nicht in Anschlag gebracht werden, welche keinen vollen Monath ausmachen. 5.) Diejenigen, welche ihre Zinsen stehen lassen wollen, können solche, sobald selbige über 36 Grote betragen, zu Kapital machen, wofür ihnen Zinsen gegeben werden. 6.) Bewilligen wir gnädigst, daß die Empfangsscheine des Generaldirektoriums und die auszustellenden Quittungen der Einsetzer, auf ungestempeltem Papiere ausgestellt werden. 7.) Cessionen und Uebertragungen der Empfangsscheine an andere sollen keine Statt finden, da allemal die Einschußgelder zurückgefordert werden können.

nen. 8.) Die Armen-Direktionen der Kirchspiele, zur möglichsten Erleichterung der Einsetzer, sollen schuldig sein, die Gelder anzunehmen, welche in die Ersparungskasse bezahlt werden, und selbige bei der Zurückforderung, so wie die jährlichen Zinsen auszuzahlen, und desfalls mit dem Generaldirektorium sich zu berechnen. 9.) Der etwaige Vortheil, welcher bei der Ersparungskasse durch Nützung der eingelegten Gelder, zu höhern Zinsen, nach Abzug der unumgänglichen zu verwendenden Kosten, gemacht werden möchte, soll lediglich zum Besten der Armuth verwendet werden.

Gleich Anfangs sprach ich von der Vorschußanstalt zu Hamburg. Diese vortreffliche Anstalt ist gewiß auch ein wirksames Mittel, fleißige Menschen vor dem Verarmen zu sichern. — Auch Kiel hat darauf gedacht, und mit der Sparkasse eine Leihkasse verbunden, um den Professionisten der Stadt in der Betreibung ihrer Profession oder Kunst, den Ankauf von Materialien, Geräthschaften, oder sonst eine erhebliche Ausgabe, durch mäßigen Kredit oder Vorschuß ohne Unterpfand zu erleichtern, jedoch unter der Verpflichtung, zur unausbleiblichen rechtlichen Wiedererstattung in kurzen bequemen Fristen. — Es wird

dem Leser nicht unlieb sein, wenn er die weiteren Verfügungen in dieser wichtigen Angelegenheit hier lesen kann. Es wurde deßhalb verfüget:

1) Nur gewerbtreibende Bürger in der Stadt können Unterstützung aus dieser Leihkasse erhalten. 2.) Wer eine Unterstützung begehrt, muß vorher hinlänglich darthun, daß er dadurch in den Stand gesetzt werde, seine Profession vortheilhafter als sonst zu betreiben, oder daß ein unvermutheter Umstand ihm eben jetzt eine ausserordentliche Ausgabe nothwendig oder nützlich mache, die ihm jetzt unerschwinglich oder drückend werden, und den Betrieb seiner Profession stöhren würde. 3.) Er muß nachweisen können, daß er in gewissen kurzen Fristen die Schuld zu tilgen im Stande sei. 4) Er muß sich alle diejenigen Vorkehrungen gefallen lassen, welche die Verwalter der Leihkasse zu ihrer Sicherheit nöthig finden. 5.) Es hängt bloß von diesen Verwaltern, unter der Authorität der Gesellschaft, ab, ob sie nach untersuchten Umständen die Bewilligung einer Unterstützung zulässig finden, und es sind dieselben keinem sonst darüber Rede und Antwort schuldig. 6.) Wer eine solche Unterstützung erhält, unterwirft sich, im Falle säumi-

ger

ger nicht prompt in den verabredeten Fristen erfolgender Zahlung, den sogleich erfolgenden bereitesten Exekutionsmitteln. 7.) Eine unter diesen Bedingungen begehrte und bewilligte Unterstützung kann auf folgende Weise geschehen: a) durch Beihilfe mit Materialien und Geräthschaften selbst in Natur, oder durch dazu gemachten Kredit; b) durch baaren Geldvorschuß, doch nur in ausserordentlichen Fällen, und wenn derjenige, welcher Unterstützung sucht, sichtbar dieser Hilfe zu seinem Betriebe bedarf; c) durch Einlösung versetzter Sachen aus dem Lombard, wenn solche in gewissem Geräthe bestehen, das zum Gewerbe erforderlich ist. Doch müssen die Eigenthümer durch unverschuldete Umstände zum Versetzen genöthigt gewesen sein, und es sich gefallen lassen, daß die eingelösten Sachen zur Sicherheit der Gesellschaft mit dem Stempel derselben bezeichnet werden. — 8) Die geringste Summe eines baaren Geldvorschusses darf nicht unter 5, und die höchste nicht über 100 Mark betragen. Nur in besondern Fällen kann eine Ausnahme gemacht werden, welche die Verwalter sich vorbehalten.

Um die Ausgaben zu decken, kommen der Leihanstalt: 1.) die von den Empfängern jener Anleihe mit 4 Prozent zu erhebenden Zinsen,

und

und 2) das Vermächtniß eines verstorbenen Gutthäters zu gut. — Der Einschuß zur Kasse ist in Aktien getheilt, und es bleibt der Willkür eines jeden Beförderers überlassen, a) ob er die Portionen, welche zu 10 Rthlr. die Aktie bestimmt ist, auf einmal und als Kapital, welches zu dem Zwecke dieser Kasse angewendet wird, baar einlegen, oder b) bloß durch Unterzeichnung, zu einer oder mehreren solcher Aktien sich auf immer, ohne sie kündigen zu können, anheischig machen wolle, den Verlust der Leihkasse verhältnißmäßig zu tragen, oder c) ob er sich für Aktien von dem nämlichen Werthe, nur auf ein Jahr mit dem Vorbehalt jährlicher Kündigung unterzeichnen wolle. In diesem Falle muß man jedoch nothwendig ein halbes Jahr zuvor von der Aufkündigung unterrichtet sein, um darnach seine Maasregeln nehmen zu können.

Allen Beförderern wird jährlich eine Rechnung vorgelegt, dieser gemäß die Verlustsumme über die einzelnen Aktien vertheilt, denen, welche baare Beiträge zugeschossen haben, abgeschrieben, und von denjenigen, die durch Unterzeichnung sich verbindlich gemacht haben, der verhältnißmäßige Beitrag jährlich an die Kasse berichtigt. Es ergibt sich also, daß derjenige,

der

der zur Leihkasse unterzeichnet hat, auf jeden Fall nur soviel, als er Aktien übernommen hat, und nie für eine größere Summe in Anspruch genommen werden kann. Die Verwaltung beider Kassen hat die Gesellschaft einer Kommission übertragen, die die Geschäfte bei der Sparkasse umsonst besorgt. In Ansehung der Leihkasse ist ihr die strengste Verschwiegenheit und die gewissenhafteste Geheimhaltung der Personen, welche Unterstützung erhalten, zur Pflicht gemacht. Sie muß zugleich die vorkommenden Erfahrungen fleißig sammeln, und mit Sorgfalt zur Abfassung immer zweckmäßigerer Vorsichtsregeln benützen, welche alle Jahre der Gesellschaft zur Prüfung vorgelegt werden.

Um von dem Zustande und den Geschäften beider Kassen unterrichtet zu werden, wählt die Gesellschaft jährlich zwei Revisoren, welche zur strengsten Verschwiegenheit verpflichtet sind, die Rechnungen nachsehen, gut heissen, und ihr Auszugsweise einen Bericht darüber erstatten müssen. — Dies sind die Hauptpunkte dieser wohlthätigen zwei Kassen. Am Ende der Bekanntmachung derselben wenden sich die Biedermänner, welche diese Anstalt stifteten, an ihr Publikum, mit folgender herzlichen Ermunterung:

Wir machen den Anfang mit dieser neuen Hilfsanstalt, mit dem Vertrauen auf die Mitwirkung unserer Mitbürger. Sie werden uns die Hand bieten, um Sparsamkeit und Wirthschaftlichkeit in unserer Stadt zu befördern, dem ehrlichen Fleiß aufzuhelfen, und durch beiderlei Mittel, der Verarmung und den zahlreichen Uebeln, die sie begleiten, zu steuern. Wir, soviel unserer zusammen getreten sind, wollen, nach dem wahren Sinne unserer Verbindung, es uns nur zur Pflicht machen, Alle, die in unserm Dienste und Lohne arbeiten, den Weg zu führen, auf welchem sie die Mithelfer ihrer eigenen Versorgung werden können. Wir wollen ihnen diejenige Anwendung ihres Ersparten empfehlen, die ihnen selbst die wohlthätigste ist, und durch richtigere Schätzung ihres Erworbenen sie von dem ungeziemenden Aufwande, der zum Verderben des Gesindes neuerlich so sehr überhand genommen hat, zu entwöhnen suchen. Wir erwarten von euch, ihr fleißigen und treuen Dienstboten! von euch, ihr jungen Lehrbursche! von euch allen, unsere Miteinwohner in der dienenden und arbeitenden Klasse, daß ihr euch durch Einlegung eures Sparpfennings eine Freude bereiten werdet, die würdiger und bleibender ist, als die ihr euch

euch in eitelm Flitterstatt, in lärmenden Gelagen, im unmässigen Genusse, oft zum Nachtheile eurer Gesundheit, eurer Ehre, eurer Sittsamkeit, immer zum Verluste für euer künftiges Auskommen erkauft!! Die wohlthätigen Folgen, welche vernünftige Sparsamkeit selbst wieder auf euren Fleiß, auf eure Treue, auf euer besseres Verhalten gegen eure Dienstherrschaft, in allen euern Verhältnissen verbreiten wird, werden euch hundertfältig die kleinen Summen verzinsen, die ihr in die Sparkasse einlegt. So wird unsere Anstalt auch für euch segenreich werden. Besseres und treueres Gesinde, bessere und treuere Arbeiter, und, wenn die Dienstherrschaften und Lehrherrn selbst pflichtmässig mitwirken wollen, mehr häuslicher Frieden, ein glücklicheres Zusammenwirken Bemittelter und Dienender, der Erfahrenen und Unerfahrenen, der Häuslinge und Hausherrn, wird aus dieser Anstalt hervorgehen. Selbst Verführung und Ausschweifung, und die Menge körperlicher und moralischer Krankheiten, die sie begleiten, sind weniger furchtbar in einem Orte, wo Sparsamkeit früh gewöhnt wird, wo die Jugend redlichen Fleiß für ihr künftiges Auskommen lieb gewonnen hat, und die Alten dazu gefällige Hand biethen. Wir Mitglieder

der

der Gesellschaft versprechen hiemit, daß wir solches redliches Gesinde und so emsige Handwerksleute und Arbeiter in Zeiten des Bedürfnisses, so viel wir vermögen, vorzüglich die werkthätigste Hilfe und Unterstützung wollen erfahren lassen. Euch, ihr redlichen Handwerker! die ihr nach gewissenhafter Selbstprüfung die Hilfe aus unserer Leihkasse bedürfet, euch laden wir ein: kommt zu uns ohne Scheu, wenn ihr mit dem Vorsatze kommet, unsere Anleihe pünktlich zu erstatten. Wir wollen euch gerne eure schwere Arbeit erleichtern helfen. Wir wollen treu sein in unserer Zusage, und streng in der Beobachtung unserer Bedingungen. Diese Strenge ist keine Härte!! Nur sie kann uns in dem Stande erhalten, euch jene Treue zu erweisen. Es soll uns ein froher Tag sein, an dem wir euch Hilfe reichen, und ein noch froherer Tag, an dem wir es aus euerm eigenen Munde erfahren, daß euch wirklich geholfen worden ist! —

Gottes Segen über solche Menschenfreunde, die schon so oft den Kummer geendigt, so viele Thränen getrocknet haben!! —

Während man in so manchen Ländern der Armuth abhilft, befördert man sie in andern!

Man

Man sorgt nicht für Beschäftigung der Leute, — läßt, wenn sie sich auch nicht durch Fleiß selbst nähren können, sie doch verheurathen. Da sie aber eine arme, hungrige, bettlerische Familie zu Stande bringen; so ist die Bevölkerungspolizei, welche nur auf die Menge, nicht auf den Unterhalt der Familien bedacht ist, ein Uebel, das der Armenpolizei sehr viel zu schaffen macht!!! —

Die Polizei, welche auf Bevölkerung bedacht sein muß, hat die Pflicht, keine armen Leute sich verehligen zu lassen, die nicht wohl im Stande sind, eine in der Folge starke Familie selbst zu ernähren. Die neuere Staatswissenschaft beweiset es ja aus sichern Gründen und unläugbaren einleuchtenden Erfahrungen, daß nicht eine übergrosse Volksmenge an sich, sondern die Masse der zum Erwerbe wirksamen Kräfte eines Staates und die zweckmässige Art ihrer fleissigen wohlberechneten einträglichen Wirksamkeit — die Macht und das Glück eines Staates bestimme. Wer sich und die Seinigen aber nicht ernähren kann, der fällt andern zur Last, oder er muß darben! Jedes Ehepaar müsse sich also schon vor der Verehligung hinlänglich ausweisen können, daß es, (wenn nicht unvorher-

hergesehene Unglücksfälle es verhindern) wohl im Stande sein werde, eine Familie auch gehörig zu erhalten. Sonst wird sie dem Staate, der darauf nicht immer achtet, zur Last!! *) Er ziehet sonst sich selbst seine Bettler! —

Was kräftige Arme hat, zu arbeiten, muß zur Arbeit angehalten werden, um sich selbst zu nähren, statt andern Leuten beschwerlich zu fällen! —

Arme, die arbeiten können, sollten sich verdingen müssen! Selbst arme mehrjährige Kinder nimmt der oder jener Landmann gerne zum Kinderwarten an. Dann kann er sich auch, wenn er sich gemach an kleine häusliche Arbeiten gewöhnt, als Knechte oder Mägde länger behalten, wenn sie ihm bleiben wollen. **)

Auf keinen Fall darf man jemanden, der sich mit einer Arbeit nähren könnte, müssig gehen lassen!! Nicht nur Kinder sollten den Spruch

---

*) Solche richten z. B. immer in Wäldern grossen Schaden an.

**) Kämen zur Aussteuer armer, aber braver Mädchen rc. Heurathskassen zu Stande; so würde das denselben zum Glücke, sich gut zu verehlichen, verhelfen.

Spruch wissen, sondern auch Erwachsenen sollte man ihn tief einprägen:

Nutze jeden deiner Tage.
Faulheit wird dir selbst zur Plage.
Hast du Arbeit, frisch daran.
Fleiß und Kunst liebt Jedermann.
Arbeit und Betriebsamkeit
Geben Ehr und Brod.
Müssiggang und Schläfrigkeit
Sind schon halber Tod.
Bei Geschäften wird man alt,
Jeder hat uns lieb.
Doch den Faulen nennt man bald
Einen Tagedieb!!
Arbeitsamkeit bringt Ehr' und Brod
Müssiggang nur Schand und Noth.
Wie die Arbeit, so der Lohn.
Wünschest du dir Brod und Ehre:
O so faß erst diese Lehre. —

Hält man den arbeitsfähigen Armen zur Arbeit an, die ihn nähret; so ist dem Elende desselben ohne allen Kostenaufwand mit einem Male abgeholfen. — — Wie aber, wenn er erkranket oder sonst untüchtig wird?

Erkranken Arme, so sorge man für ihre Verpflegung, statt sie verderben, oder ihren

letzten

letzten Nothpfenning für Arzneimittel hergeben zu lassen. Das Beerdigen der Armen sei für die Anverwandten so wenig kostspielig als möglich! Ich verweise auf Mezler's Werk über den Einfluß der Heilkunde auf die praktische Theologie. 2r Bd. S. 359. ff. wo so viel Wahres und Beherzigenswerthes über die nöthige Reinlichkeit, über die übeln Folgen der Unreinlichkeit vorkommt! Wie wollen sich Arme aber genug vor letzterer hüten, wenn sie zu arm sind und nur wenige Lumpen haben, worauf sie Elend dahinsiechen müssen! — Wie wohlthätig ist aber in dieser Hinsicht die Armenanstalt zu Hamburg! Wenn der Gewerbsmann erkranket, so stocket sein Gewerbe, seine Familie geräth in Noth und muß darben! Um aber für einen solchen Fall Abhilfe zu verschaffen, gab man der Medizinalanstalt, die Anfangs nur für eingezeichnete Arme bestimmt war, eine weitere Ausdehnung, und machte allgemein bekannt, daß künftig Jedermann, der sich, um sich in Krankheiten vor künftiger Verarmung zu sichern, an die Armenanstaltdirektion wenden würde, auf freie Kur, ja nach Umständen auch auf Geldunterstützung und auf alle übrige Vortheile jener Anstalt Anspruch zu machen habe. Und dies war auch

Je-

Jedem, der sich in einem solchen Falle befand. um so mehr willkommen, als er nicht gezwungen war, sich von den Seinigen zu trennen, sondern in seinem Hause Pflege und Wartung erhielt. *)

Daß den armen Kindern die Schutzblattern, wie im Wiener Findelhause allein geschieht, unentgeldlich eingeimpft seien, braucht nicht noch erst erinnert zu werden.

Müssiggang ist eine Hauptquelle des sittlichen und zeitlichen Verderbens; Thätigkeit die Quelle vieles moralischen Glückes. Aus diesen richtigen Sätzen ergiebt sich die Pflicht, daß man keinen Menschen faullenzen lassen dürfe, sondern daß man jeden zur ernährenden Arbeitsamkeit anhalten müsse. Faulheit verzehrt, ohne zu gewinnen. Und sobald es mit dem Verzehren des Eigenthums zu Ende geht; so nahet die Armuth, der Mangel! Die Klage,

*) In 10 Jahren sind 36803 Kranke in die Kur genommen und hiervon wieder 30978 zur Gesundheit und zum Erwerbe gebracht worden. Während 3 Jahren sind 153 Wöchnerinnen unterstützet, 138 gesunde Kinder auf dem Lande in die Kost gegeben und die Mütter größtentheils in Dienste untergebracht worden.

ge, daß man in manchem Lande noch so viele Arme habe, ist in dem Umstande gegründet, daß man viele durch Faulheit arm werden ließ. 20,000 Menschen in London wissen an jedem Morgen nicht, wovon sie sich den Tag hindurch ernähren, und wo sie in der folgenden Nacht Quartier finden werden. Sie arbeiten nicht. Man läßt sie faullenzen. Und die Folge ist, daß (wie uns Colguhoun erzählt) daselbst alljährlich der Werth von 12,600,000 Rthlr. gestohlen wird. So ziehen nachlässige Staaten sich selbst ein Heer von Bettlern, Armen, Dieben und Räubern, und haben dann die undankbare Mühe, daß sie Zuchthäuser bauen und Galgen errichten müssen!!! — Und wenn in England, dem isolirten Inselreiche, bei der weitgetriebenen Theilung der Arbeit, selbst die bloß mechanischen in den Fabriken bis zur thierischen Rohheit hinabsinken, und selbst der öffentlichen Sicherheit gefährlich werden; was hat Deutschland bei einigen Mißverhältnissen in einzelnen Provinzen zu erwarten, wenn man nicht planmäßige Vorkehrungen überall trifft, wenn man der Trägheit und Arbeitsscheue lieber immer gleichgültiger zusieht! Alles soll arbeiten müssen! Wenn diese Maxime nicht überall ein Prinzip der Armenkommissionen

nen

nen wird (die selbst nur solche Menschen ausnehmen darf, die zu alt und verkrüppelt oder kränkelnd sind, als daß sie arbeiten und sich selbst das Nöthige erwerben könnten); so wird überall ein großer Schwarm müßiger Armer von ihnen ernähret sein wollen, oder er wird sich behelfen, wie der liederliche Arme in London! Man kann daran doch nicht länger zweifeln, — daß Gauner da ungescheut ihr arges Unwesen treiben, wo man sie es treiben läßt.

Man verhüte vor Allem die Armuth. Manche betteln lieber, weil es gemächlicher und oft auch einträglicher ist, als das Erarbeiten ihres Unterhaltes. Allein sie verthun auch oft in einem Stündchen wieder, was sie sich erbettelten! Solche Leute, welche Arbeiten verrichten können, muß man beschäftigen.

Von Arbeitsanstalten.

Man muß den Fleiß der ausgearteten Menschenklassen wieder beleben und zur Gewohnheit machen. Schon für Zöglinge des Staates oder für die Kinder, als heranwachsende Staatsbürger, bereite man frühe Uebungen des beharrlichen Fleißes im Arbeiten, um sich selbst zu ernähren. Der Staat hat also für zweierlei Arbeitsanstalten zu sorgen: 1.)

für

für Arbeitshäuser, und 2.) für Industrieschulen. Jene wären zur Beschäftigung der Erwachsenen bestimmt, die aus Mangel an Arbeitsstoffen unthätig sind und darben. (Sie können entweder Arbeitshäuser oder Manufakturen sein.) Die Industrieschule wäre der Wirkungskreis für die zur Arbeit und Selbsternährung geschickt zu machende Jugend. — Von beiden Arbeitsanstalten will ich nun Einiges sagen.

1.) Von Arbeitshäusern und Manufakturen oder Fabriken.

Arbeitshäuser sind fast überall in Hauptstädten zu finden. Gewöhnlich dienen sie dazu, kleine Verbrechen darin abbüssen oder abverdienen zu lassen. Allein auch Nichtverbrecher sollten dahin verschaffet werden. Daß dieses ihrer Ehre (publicae honestati) nicht nachtheilig werde, hat der Staat durch die Erklärung zu bewirken, daß ihnen ihre Ehre unbenommen bleibe. Sie müssen den gehörigen Lohn für die Arbeit bekommen, die man ihnen giebt, wenn sie selbst nicht welche sich zu verschaffen wußten.

Wo keine Staatsarbeitshäuser, sondern bürgerliche Manufakturen oder Fabriken sind,

die

die oft mehrere Menschenhände beschäftigen; da weise der Staat die Leute ohne Arbeit dahin, wenn man ihrer darin nöthig hat, und wenn man sich ihrer darin bedienen kann. Der Lohn muß ihnen richtig verabfolget werden. Die Obrigkeit hat darauf zu sehen, daß sie ihn nicht vergeuden, sondern wohl anwenden. Auch sehe sie darauf, daß nicht zu staubigte Arbeiten oder eingeschlossene Luft, Mißhandlungen rc. der Gesundheit solcher Arbeiter nachtheilig seien. So wird man große Leute beschäftigen, um ihr Elend zu mindern, oder vielmehr ihm ganz abzuhelfen. Die Kinder muß man aber auch zur Thätigkeit anhalten. *) Das thue man schon zur Zeit des Lernens oder Schulgehens. Und es wird gut um sie stehen! Das, was folgt, ist zwar nicht neu, aber doch als ein Wort zu rechter Zeit immer beherzigenswerth.

2) Von

---

*) Hat man für sie Arbeit, Eltern lassen sie aber lieber betteln, weil das manchmal einträglicher, immer aber gemächlicher ist; so sollten diese dafür eine Ahndung zu besorgen haben. Lassen sie aber ihre Kinder gar Feldfrüchte stehlen, statt sich selbst welche zu verdienen, so sollen sie dafür scharf bestraft werden.

2). Von Industrieschulen.

Bei Erwachsenen wirken die Uebungen nicht immer Angewöhnung eines rastlos thätigen Fleißes. *) Thätigkeit kann bei vielen an Liederlichkeit gewöhnten armen Leuten nur erzwungen, nicht immer so eingeleitet werden, daß sie von ihnen immer auch recht liebgewonnen wird. Aber durch frühe Uebung der unverdorbenen gerne thätigen Kinder wird die

*) Um dem Mangel an Verdienst abzuhelfen; hat die zur Hamburger Armenanstalt gehörige Fabrikendeputation einen Vorrath von Haspeln und Rädern zum Flachs- und Wollespinnen in Bereitschaft gehalten, und, nebst dem dazu nöthigen Materiale, unter die zahlreichen Personen des weiblichen Geschlechts vertheilt, die ausser Dienst sind, und in Ermangelung besserer Arbeit hier ihr Auskommen suchen. — Für arbeitslose Männer hat eine zu diesem Ende niedergesetzte Kommission immer zuförderst gesucht, solchen Leuten irgend eine Arbeit zu verschaffen, wenn dieses durch Anschaffung der Geräthschaften, durch Empfehlung, oder durch nothwendige Bekleidung möglich war. Wo dieses nicht thunlich ist, werden sie an die Strassenreparatur ꝛc. verwiesen, um sich da den gewöhnlichen Tagelohn zu verdienen!! —

die Tugend edler Betriebsamkeit rege gemacht und immer besser befördert, je mehr es die Jugend gewahr wird, was sie selbst schon leisten kann. Das daraus entspringende Vergnügen, das darauf beruhende Selbstgefühl behaget ihr so wohl, daß sie es immer in der Folge ungern vermissen würde. Darum ist sie schon so frühzeitig geschäftigt. Alles lebt an ihr, wenn ihr eine liebe Arbeit aufgegeben wird und geräth. In der Schule ermuntert man sie zur Ausübung der Pflicht des Fleisses und der Aufmerksamkeit. Warum sollten nicht auch Schulen der Platz sein müssen, wo man die Kinder lehret, wie sie sich zur Arbeit anschicken sollen? Die Schuljahre sind wohl auch der Zeitpunkt, wo man dies nicht nur thun darf, sondern auch überall thun sollte! Wer die Vereinigung des Arbeitsfleisses mit dem Lernfleisse in der Schule für eine Neuerung hält und dawider gestimmt ist, der bedenket nicht, daß schon längst in mehrern Ländern das Schulwesen die Industrieschule mit betreibet. *) Er verräth Unbekanntschaft mit der Beschaffenheit anderer Schulen.

Giebt

* Böhmen zeichnete sich schon in den 70ger Jahren aus, später mehrere andere Länder. Vergl. Polizeifama. Nr. 7. 8. 30. 31.

Giebt man der Seele des Schulkindes, die gerne thätig ist, durch Anweisungen zu nährenden Arbeiten schon frühe die richtige Stimmung und Richtung; so wird ihm Thätigkeit zur Natur, daß es sie auch noch beim Austritte aus der Schule behält und im Jünglingsalter ꝛc. an den Tag legt, wobei es sich dann gewiß recht wohl befindet. Man weiß ja, daß die Menschen sich am glücklichsten in ihre Lage passen, die von Kindheit auf in derselben lebten und webten! Ihre Neigungen und Körperkraft, alles bleibt an die erlernte Festigkeit im Arbeiten gewöhnt, welche sie hernach fortsetzen und Lebenslang vervollkommnen müssen. Es bedarf für sie keiner neuen Umformung, um ihren Körper- und Seelenverrichtungen erst die gehörige Richtung zu geben. Es bestätiget sich der Spruch:

Jung gewohnt alt gethan,
Wie der Knabe, so der Mann.*)

Wer

*) Der kluge Schweizerbauer Kleinjogg pflegte mit Recht gerne zu sagen: Ich will bei den Kindern anfangen, und das Uebel ausrotten. Das Gute kann nicht eher fortkommen, bis zuerst das Böse ausgerottet ist. Und da kommt man am leichtesten bei der Jugend zurecht.

Wer kann also noch zweifeln, ob eines Theils Kraftanstrengung, und andern Theils Uebung des Kunstfleisses, — überall eigener Verstand und gewissenhafte Beharrlichkeit in jeder nützlichen Thätigkeit, insbesondere zu einförmigen Arbeiten, wesentlich erforderliche Bildungsmittel für die Tugend des gemeinen Mannes überhaupt, und insbesondere der armen Volksklassen sind? Wer giebt nicht zu, daß eben diese Veranstaltung den Zöglingen aller produktiven Menschenklassen sehr wohlthätig sein werde? Wer giebt also die allgemeine Nothwendigkeit der Industrieschulen nicht unbedingt zu?

Die Handarbeiten der Schulkinder sind verschieden, nach Maasgabe des Arbeitsstoffes ꝛc. Sie müssen verschiedene Arbeiten lernen, um, wenn die eine nicht recht gehen will, die andere oder besser mehrere zu treiben, wozu ihn die Noth zwingt. Nicht immer sittlich weise angelegte Plane, sondern oft die durch die Fehler des Zeitalters überhand nehmende Dürftigkeit mancher Volksklassen in grössern und kleinern Städten war die Stifterin verschiedener Industrieschulen. Menschenfreunde sahen das Bedürfniß ihrer Mitbürger. Sie wünschten dem Hungrigen Brod, dem Nackenden

den Kleider, dem Herumirrenden Obdach, und den verwahrloseten Kindern mannichfaltige Bildung zu verschaffen. Und weil die Kosten hierzu nicht völlig angeschaft werden konnten, ohne daß die Hilfsbedürftigen selbst einen Theil derselben verdienten, so boten sie ihnen die Vortheile nur unter der Bedingung einiger angewandten eignen Mühe dar. Dies war den Bedürftigen zugleich wohlthätiger für ihre Sittlichkeit; aber es geschah Anfangs nicht immer in dieser moralischen Absicht, sondern aus Noth. Menschenfreunde stifteten für verlassene Kinder Schulen, forderten aber auch von ihnen, daß sie einen Theil der Kosten für ihre Erhaltung selbst verdienen sollten. Wen man geschickt und willig macht, seine Pflicht zu erfüllen, den macht man dadurch auch glücklich. Der Grad der Nützlichkeit einer Industrieschule in Bezug auf die Nationalbildung steigt nach dem Verhältnisse der geglückten, genauen, geschickten Vereinigung des Leibes und Seelenübungen. Je schwächer die Arbeit auf die Seelenbildung der Kinder mitwirket, jemehr sie blosses Erwerbmittel, wohl gar nur für den Augenblick ist, desto geringer schlage ich den wahren Nutzen der Industrieschule auf das Wohl der Menschheit an. — Veredelt

man

man bei der Arbeit auch zugleich den Geist der armen Kinder mittelst des manchmal gleichzeitigen Schulunterrichtes; welcher Segen für dieselben!!

Allein warum sollte man so nur für die armen Kinder, warum nicht eben sowohl für die Kinder bemittelter Eltern sorgen und sie in der Schule anweisen, wie sie arbeiten und sich etwas erwerben sollen? — Nur jene zur Arbeit anhalten und diese in der Schule verabsäumen, hiesse, jene nur brauchten sich zu plagen, die reichen dürften eben nicht arbeiten! Allein wer wird auch stillschweigend einen solchen stolzen und niederschlagenden Wahn begünstigen wollen? Man bedenke wohl die Folgen, wenn man nur arme Kinder zu fleissigen, geschickten und frohen Bürgern bildet, aber reiche verwahrloset und ihren herrschenden Fehlern auch fernerhin Preis giebt!! —

Die mir bekanntgewordenen schon in Industrieschulen eingeführten Arten der Arbeiten sind: Nähen, Stricken, Kleidungsstücke machen und ausbessern, Netzarbeiten verfertigen (für Pferde und Fischnetze), Flachs bearbeiten, Spinnen, Wolle sortiren, kratzen, streichen, Leingarn zwirnen, Wollgarn dubliren, Garn wickeln,

wickeln, wollene Strümpfe walken, scheren und appretiren, — Pantalons, Röcke, Kamisole u. dgl. mit großen Sticken knüten, — Baumwolle kratzen, spinnen, knüten, Weberarbeit machen, Glas schleifen, Drath, Binsen, Stroh, Pferdeharr und Weiden flechten, Fußdecken und Socken, oder Sandalien aus Eggen und Flicken verfertigen, Holz sägen, hacken und spalten, — Kochen, Waschen, Wäsche plätten, oder auch streichen, Federn reissen, Gartenarbeit, Baumzucht und Seidenbau oder Bienenzucht betreiben, Seidenlappen aufribbeln und sie kratzen, oder sie mit Baumwolle gemischt kratzen und spinnen, Angorahaare von Muffen, Seidenhaasen- und Hundehaare kratzen, spinnen und verarbeiten, Spitzen weben, Schnüre klöpeln, Namen und Zeichen in Tücher nähen, zeichnen, Stickerei machen, krempeln, kratzen, streichen, Leder- und Dratharbeit zu Maschinen, zur Woll- und Tuchbehandlung verfertigen, Pinsel, Strohhüte, hölzerne Uhren, Weberkämme machen, Holzarbeit schnitzen rc. rc. Die Kinder verstehen sich willig zu Allem, wenn man sie nur dafür einnimmt, und geschickt anweiset. Sie bewähren überhaupt wohl den Spruch:

Weder Mühe noch Beschwerden
Scheu' ich, um geschickt zu werden.

Erst die Mühe, dann der Lohn!
Fleissig folgen kann ich schon.
Ihr Stunden eines kurzen Lebens,
O flieht nicht ungenützt dahin!
Kein Augenblick enteil' vergebens,
Ein jeder Tag sei mir Gewinn!!!

Wenn man Schullehrern das angeführte Arbeitsverzeichniß vorlegt; so werden manche freilich dabei etwas stutzen, und nicht recht von Industrieschulen hören wollen! Non omnia possumus omnes. Das ist ihre Sprache, unverkennbar auf ihrem betroffenen Antlitze leserlich genug! — Doch wer muthet denn einem alles zu! Genug, wenn einer zuerst nur zu einigen Arbeiten anweisen kann und will! Nach und nach kommt es schon zu andern. Zudem brauchen nicht alle gelernet zu werden; z. B. aus Stroh Seile zum Garbenbinden zu verfertigen, ist im Salzburgischen gar nicht nöthig, wo die Hüfler gebräuchlich sind. Das Lokale, das künftige Bedürfniß der Kinder müssen bei der Arbeitsauswahl berücksichtiget werden. Von keiner Arbeit kann man sagen, daß sie sich gewiß für alle Industrieanstalten schicke. Von keiner einzigen kann man aber auch sagen, daß sie nirgends betrieben werden könne und dürfe.

Die

Die innern und äussern Verhältnisse der Schulen sind gar zu mannigfaltig. Wer bei Stiftung einer Industrieschule zu sehr in das Grosse gehen will, kommt in Gefahr! Die Fehler, welche begangen werden, sind beträchtlicher und kostspieliger, auch ist ihnen schwerer abzuhelfen! Wenn eine Maschine mit zu grosser Gewalt zu wirken anfängt; so zerstört sie sich leichter, als wenn sie langsam in Gang gebracht wird! Der Gang der Natur ist: Langsamer (doch nicht zu langsam) Fortschritt vom Kleinen zum Grossen! Bei manchen Industrieschulen versah man es hierin, und veranlaßte hierdurch ihren Untergang. Anfangs sei man zufrieden, wenn man nur erlangt hat, daß die Mädchen einen Strickstrumpf mitbringen. Dies erweitere sich auf die Nähnadel. Das Strickzeug geht dann zu den Knaben über u. s. w. Eins folgt aus dem Andern, und ein Arbeitsartikel veranlaßt den andern. Die Gelegenheit biethet mehr dar, als man vielleicht hoffte. Man wandelt ja auf dem Pfade der Natur! (Gerade auf diese Art begann die Industrieschule zu Braunschweig, und wuchs sehr bald beträchtlich an.) Man merke sich: die Industrieschule ist keine Fabrik. Sie ist Schule für das geschäftigte Leben. Bildung der Kinder ist

ihr

ihr Hauptzweck, nicht grosser Gewinn und Vortheil von der Arbeit in der Schule. Da soll nur etwas gethan werden. Die Arbeit in derselben betrachte man als Bildungsmittel, die Arbeit ausser derselben aber als eigentlichen Erwerbzweig oder gar als Plusmacherei. Jene ist nur mittelbar auf den Erwerb, unmittelbar nur aufs Geschicktmachen der Kinder zu Arbeiten berechnet. — Arbeiten, um ihr Brod zu verdienen, sollen sie eigentlich ausser der Schule. Da will man sie nur arbeiten und geschickt sein lehren, nicht aber gewinnsüchtig machen. — Dann sehen sie die Wahrheit des Spruches ein:

Den Geschickten hält man werth,
Den Ungeschickten niemand begehrt.
Der Fleiß und die Geschicklichkeit
Bewahren uns vor Dürftigkeit,
Sie füllen Küch' und Keller an,
Daß man den Armen speisen kann.
Der Bürger, wie der Bauersmann,
Der Brodherr, wie der Knecht,
Wenn er nur wenig weiß und kann;
So geht's ihm endlich schlecht. —
Der Dummheit fehlt bald dies, bald das,
Die Dummheit gilt auch nirgends was!

In

In Hamburg wurde die sehr wohlthätige Einrichtung getroffen, daß an der bestehenden Schulanstalt nicht nur Kinder eingezeichneter Armen, sondern auch uneingezeichneter Antheil nehmen und da Lehr- und Industerieunterricht, nöthigenfalls auch Unterstützung finden sollten. — Dieses Erziehungsinstitut wurde nun ganz von der Versorgung erwachsener Armen getrennt und blos der Schuldeputation überlassen. (Man glaubte, das thun zu müssen, damit der Gewerbsmann, den sein Verdienst hinlänglich nährt, und der nur seiner zahlreichen Familie wegen einiger Unterstützung bedarf, nicht mit den von Allmosen lebenden Armen in eine Klasse gesetzt, und jener Achtung beraubet werde, die jeder arbeitende und kontribuirende Bürger verdient.) Je mehr die Anzahl der erwachsenen Armen abnahm, desto mehr verwendete man nun auf diese wohlthätige Erziehungsanstalt, wodurch zugleich der Vermehrung der Armen in der künftigen Generation auf das Kräftigste vorgebeugt wird, weil da die Kinder durch die Vereinigung des Lehr- und Arbeitsunterrichts an eine nützliche Thätigkeit und Industrie gewöhnt werden, und zugleich die Bildung erhalten, die sie zu den künftigen Geschäften ihres Lebens brauchbar macht.

macht. Ein Hauptgesetz der Schulanstalt für arme Kinder ist: keine Familie sollte irgend eine Unterstützung für ein mehr als sechsjähriges Kind erhalten, sondern es sollte in die Schule geschickt, und ihm dort nicht nur seine Arbeit bezahlt, sondern auch nach dem Verhältnisse seines fleissigen Schulbesuches, seiner Aufführung, und seines Arbeitsfleisses eine Prämie gegeben werden. Zwei Drittheile der Schulzeit werden zur Arbeit, und die übrige Zeit zum Unterrichte im Lesen, Schreiben, Rechnen und in der Religion verwendet.

Friedrich Wilhelm III. fand bei seiner Thronbesteigung schon einzelne, nicht von der Regierung gestiftete, aber durch Friedrichs des Großen Geist veranlaßte vorzüglich gute Industrieschulen vor. Es war einer seiner ersten und lautesten Wünsche, diese vermehrt und allgemein werden zu sehen. Von Jahr zu Jahr hat er beträchtliche Geldsummen dafür angewiesen. Wie weit diese Angelegenheit aber nicht nur im Preußischen, sondern auch im Hannöverischen, im Würtembergischen, im Bißthume Eichstädt, im Stifte Neresheim, insbesondere aber seit Joseph's II. Zeit in Böhmen schon gediehen sei, ist aus öffentlichen Nachrichten bekannt. Und im Stillen wirken in und ausser-

halb

halb Deutschland hin und wieder mehrere Regierungen und Konsistorien nach vorsichtigen Planen zur Anlegung und Verbreitung des Industrieschulwesens. Kein einziges Beispiel ist mir bekannt, daß ein Regent oder eine oberste Schulbehörde der Stiftung solcher Anstalten Hindernisse in den Weg gelegt hätte. Die Regenten und Schulbehörden verfuhren weise, wenn sie es geschehen ließen, daß Privatpersonen die ersten Industrieschulen in ihren Ländern anlegten. Die Regierungen giengen hierbei sicherer. Vielleicht auch die Angelegenheit selbst? Ob das unmittelbarere Fortrücken der Angelegenheit nicht aller Orten durch die Authorität und den Kassenzuschuß der Regierung noch mehr gewonnen haben würde? ist eine andere Frage. Böhmens Beispiel scheint sie mit Ja zu beantworten. Dort zählte man im Jahre 1798 schon 674 Industrieschulen. Joseph II. trat aber auch schon 1775 in einem Landesbefehle als Aufmunterer und Belohner der ersten kleinen Versuche einer Schulindustrie auf, die sich unter den Händen einiger Privatpersonen zu bilden angefangen hatten, und behandelte diese Angelegenheit in der Folge mit der wärmsten Theilnehmung als ein Mittel zur Nationalbildung. — Was würde der Erfolg gewesen sein,

wenn

wenn des edeln Josephs Plan ganz gelungen und festen Schritts fortgesetzt worden wäre.

Nun von der Beschäftigungs-Art in und ausser der Schule. Sie ist mancherlei. Ich will nur einiges berühren. Da über die verschiedenen Industrieschularten schon längst mehrere Aufsätze existiren; so will ich nur darauf aufmerksam machen.

Kinder können a) in der Arbeit so unterwiesen werden, daß sie völlig von der Schule abgesondert getrieben wird, oder b) auch so, daß die Arbeit in einiger Verbindung mit dem Unterrichte getrieben, oder c) auch so, daß Arbeit und Unterricht, so viel als möglich ist, immer gleichzeitig betrieben werden. Wer die letztere Art Industrieschule für die vollkommenste halten mag, fällt sicher in den Fehler der Uebertreibung! —

a) Von Industrieschulen, in welchen die Arbeit völlig von der Schule abgesondert wird.

In der Schule werden die Kinder bloß unterrichtet, und erst ausser der Schulzeit arbeiten sie im Schulzimmer, oder sonst wo unter Aufsicht. Sie können z. B. in einem Garten

ten mitgärteln helfen, oder ins Haus der Nähherin gehen, wenn diese den Gang in die Schule scheuet, weil sie indeß die Arbeit liegen lassen müßte. Wenn Mädchen auch im Kochen die nöthigsten Kenntnisse erwerben sollen, und eine geschickte Hausmutter verstehet sich gerne, sie zusehen zu lassen, wenn im Orte z. B. etwas nicht Alltägliches gekochet oder gebacken zu werden pflegt; so muß sie wohl ausser der Schule unterrichten. — Ein solcher Unterricht kann immer nur ausser der Schule gegeben werden, völlig abgesondert vom Schulunterrichte. Er gehört in die Schule eigentlich nicht, wenn er gleich für Kinder paßt. Wer allen Industrieunterricht ausser der Schule für die schlechteste Industrieanstalt erklärt, wie Lachmann, Prediger zu Braunschweig, der verunglimpfet ihn mit Unrecht! — Wer Kinder ausser der Schule in Manufakturen zu liederlichen, sittenlosen Gesindel schickt, wird sie freilich verdorben zurückgehen sehen. Allein der Staat zerstöhre nur des sittenlosen Gesindels Winkel! Lieber schicke man die Kinder nicht dahin, sondern man unterrichte sie dafür in andern Arbeiten ausser der Schule, und so braucht man nicht überhaupt auszurufen: Hinweg mit dieser ersten Art

soge-

sogenannter und nicht sogenannter Industrieschulen! —

b) Von Industrieschulen, in welchen die Arbeit in einiger Verbindung mit dem Schulunterrichte und mit der Schulaufsicht getrieben wird.

Da läßt man die Arbeit- und Lernzeit, in halben oder ganzen Stunden, mit einander abwechseln. Es ist da nicht um Gleichzeitigkeit des Unterrichts und der Arbeit zu thun, sondern um ihre Abwechselung miteinander. Hat man aber auch Zeit für die Arbeit während der Schulzeit? Ich dächte, genug. Die Nachmittagsschule dauert regelmässig von 12 bis 3 Uhr. Kann nicht inzwischen wenigstens ein halbes Stündchen der Arbeit gewidmet werden? Wer mag zweifeln? Es entgehet keinem Schulgegenstande etwas, wenn man jedem nur einige wenige Minuten entziehet. Zudem braucht man das oft gar nicht zu thun. Dort, wo der Schullehrer die Schule schon um halb 3 Uhr zu endigen beliebt, ist gewiß eine halbe Stunde für Arbeit noch übrig, wie auch dort, wo er sie erst um halb 9 Uhr, statt um 7 Uhr, anfängt, und doch schon um (oft schon vor) 10 Uhr endiget! — Auch dort,

wo dem Schulmanne manches Mal sogar wochenlang auszusetzen (ohne allen zureichenden Grund) beliebet! Ohne Zweifel muß durch diese Art Industrieschulen die Sittlichkeit und selbst die Munterkeit, der Fleiß und die Geschicklichkeit, die Lust der Kinder zum Lernen und Arbeiten durch die abwechselnde Arbeit gar sehr befördert werden. Die Abwechslung erheitert die Gemüther, die Kinder verdienen etwas zu ihrem Unterhalte und treiben die angefangene Arbeit fort, wenn sie zu Hause ankommen. Man weise sie also in der Schule zur Arbeit an, gewöhne sie abwechselnd an Lernen und Geschicklichkeit in Handarbeiten, damit sie manche Fertigkeit üben, die sie späterhin besser ausbilden oder geradezu anwenden können. Das Letztere ist insbesondere dann möglich, wenn Mädchenschulen als gute Näh- und Strickschulen eingerichtet werden. In solchen Industrieschulen wird unläugbar viel Gutes gestiftet, wie in der ersterwähnten, wenn sie geschickt eingerichtet, wohl geleitet und mit gewissenhaftem Eifer betrieben werden. Diese Art Industrieschule ist jetzt die gemeinste. Da schon mehrere erfahrne Männer (z. B. ganz neuerlich Kohler) vortreffliche Anweisungen dazu geliefert haben; so brauche ich hier keine nähere

here Anleitung zu geben, wo ich nur darauf aufmerksam machen wollte.

c) Von Industrieschulen, in welchen Arbeit und Unterricht, soviel als möglich ist, immer gleichzeitig miteinander getrieben werden.

Wenn Lachmann sie die vollkommensten Industrieschulen nennt; so kann ich sie unmöglich so nennen, sondern ich ziehe ihnen die beiden ersten Arten bei weitem vor. Wenn Kohler in seinen vortrefflichen „Gedanken über Einführung der Industrieschulen" Seit. 9 jene Art verwirft, „wo während der Schulstunden in eben demselben Schulzimmer neben dem Lehrunterrichte der Arbeitsunterricht mit derjenigen Kinderklasse, mit welcher sich der Lehrer nicht unmittelbar beschäftigt, betrieben wird," was Lachmann nicht gut heißt; so ist auch seine so vortrefflich gepriesene Art nicht nur des Aufhebens nicht werth, sondern verdient gar keine Empfehlung! Er läßt den Lehrer die Kinder einer und derselben Klasse immer zugleich lernen und arbeiten. Aber das Kind kann nicht recht auf die Arbeit bedacht sein, ohne im Lernen gestöhrt zu werden. Seine Aufmerksamkeit beim Lehren wird ver-

vermindert. Der Religionsunterricht z. B. fordert doch wohl ununterbrochenes Nachdenken, stete fixe Aufmerksamkeit. Ich weis zwar auch den Spruch: Bete und arbeite! glaube aber, der Religions- und jeder andere, ungestörtes Nachdenken erfordernde Unterricht oder Schulgegenstand könne mit Arbeit abwechseln, aber nicht füglich gleichzeitig vorgenommen werden. Geschieht es dennoch; so leidet er sicher darunter gewaltig viel! Die Kinder sind ohne dies nur zu oft zu sehr zerstreuet, träumen, schwätzen oder tändeln. Ihnen dafür eine andere Zerstreuung und selbst Veranlassung zur Unaufmerksamkeit geben, heißt dem Uebel nicht abhelfen, sondern es vermehren helfen. Oder verhält es sich nicht so? Nur von wenigen Kindern kann man sagen, daß die zur genauen Arbeit nöthige Aufmerksamkeit nicht vermindert, und von den (ihr ganzes Nachdenken erfordernden) Schulgegenständen abgelenket werde, daß sie sich immer gleich bleibe. *) Und wenn

*) Arbeit soll nicht nur nicht Stöhrung, sondern sogar Beförderungsmittel der Aufmerksamkeit sein. — Auf einen Gegenstand ist jedes Mal die Aufmerksamkeit des Kindes vorzüglich gerichtet. Soll dieser abwechselnd bald die

wenn man mit ihnen auch gleichzeitig Unterricht und Arbeit betreiben kann; kann man es darum mit den Schülern überhaupt? Gewiß, mit der gerügten Uebertreibung der Kinder würde nichts, oder höchstens wenig Gutes gestiftet! — Herr Lachmann meint Naturgeschichte, moralische Erzählungen, Religionsgeschichte — — und Garnwickeln, Haspeln, Locken aus Baum- und Krempelwolle machen, auf dem großen Zugrade Wolle spinnen — passe hübsch zusammen! Beim Haspeln macht er die Anmerkung, es versteht sich von selbst, daß man den Hammer am Haspel durch eine Unterlage dämpfen müsse! Obiges Verzeichniß der Industrieschularbeiten erregte keine Unaufmerksamkeit, keine Zerstreuung unter dem ein ungestörtes Aufmerken erfordernden Unterrichte überhaupt! —

Ich kann auch dem Pädagogen Heusinger nicht Recht geben, wenn er behauptet, Kinder seien müssig, wenn ihre Hände nichts zu

die Arbeit, bald der Unterricht sein; so kommt einem zu wenig Aufmerksamkeit zu. Wie mag man also die gleichzeitige Arbeit ein Beförderungsmittel der Aufmerksamkeit beim Lernen nennen??

zu thun haben. Versteht er darunter auch die Schulzeit, so denke ich anders als er. Wenn meine Catechumenen beim Erklären einer Sache ganz Aug und Ohr für mich sind, so daß ichs ihnen ankenne, daß sie sich auch nur mit dem im Geiste beschäftigen, was ich ihnen vortrage; so sind sie wohl ruhig. Will man das aber müssig nennen? Ich glaube, Schulgegenstände, welche den versammelten Geist beschäftigen sollen, leiden nicht wohl Nebenbeschäftigungen zu gleicher Zeit, weil diese jenen nothwendig mehr oder weniger zerstreuen oder unzweckmässig beschäftigen. Heusinger hat Recht, wenn man Kinder ausser der Lernzeit ohne alle Arbeit sich denket. Ich mußte aber seine so allgemein hingeworfenen Worte berücksichtigen, weil es Manchem einfallen könnte, sich auf seine Authorität zu berufen!

Die Arbeitsschulen können ferner entweder a) für Knaben, oder b) für Mädchen allein, oder c) für Knaben und Mädchen zugleich bestimmt sein.

a) Von Knabenarbeitsschulen.

In denselben ist man besonders auf die Bildung männlicher Zöglinge bedacht, um sie

zu

zu Gewerben und Berufsarbeiten fähig und geschickt zu machen. (Die vollkommenste Anstalt dieser Art soll in Nürnberg angetroffen werden, und wirklich den zweckmässigen und wohl ausführbaren Vorschlägen, „wie die Industrieschule für Knaben, welche die Gesellschaft zur Beförderung vaterländischer Industrie errichten will, eingerichtet werden könnte, (Nürnberg bei Schmidt, 1800)" gemäß eingerichtet sein. Alle gebrechlichen, schwächlichen und sehr verwilderten Kinder werden daraus ausgeschlossen. Die Anstalt ist nur auf Bildung geschickter Künstler berechnet. Viele Söhne des ausgesuchten Personales der Kommitten werden in derselben gebildet.) Knaben nehmen gerne einigen Unterricht in der Oekonomie des Bauwesens, *) im Pfropfen, **) Spinnen, Stricken ꝛc. an.

---

*) Man mache sie auf fremde Arten aufmerksam, auch in Hinsicht der Wiesen, des Klees ꝛc.

In der „Allgemeinen Zeitung" 1802 stehet die Nachricht, das auf allen fürstl. Alois-Lichtensteinischen, böhmisch-schlesisch-östreichischen, und so auch auf den in Mähren gelegenen Herrschaften seit mehrern Jahren bei allen Meierhöfen, und auch an andern obrigkeit-

keitlichen Plätzen große Gärten angelegt, regulär mit Obstbäumen ausgesetzt, allenthalben Pflanzschulen errichtet werden, welche durch verständige und gutbesoldete Gärtner unterhalten werden. Der größte der nun angelegten Obstgärten ist auf der Herrschaft Blumenau in Stiechowitz. Wenn man denselben den Alleen nach durchgehen wollte, würde man hiezu 5 bis 6 Stunden gebrauchen. Die vorzüglichste Baumschule befindet sich seit vielen Jahren in Eisgrub, welche wegen ihrer Grösse, der mannichfaltigen Setzlinge, und der Menge derselben gewiß merkwürdig ist, wovon der einzige Umstand hinlänglichen Beweis giebt, daß jährlich Tausende von jungen Bäumen ausgehoben, auf obrigkeitlichen Boden gesetzt, und überdies alle Jahre für 3 bis 4 und auch mehrere Hundert Gulden Bäumchen an Fremde verkaufet werden. Daß die Obstkultur in Mähren in obrigkeitlichen und in vielen Privatgärten in vollem Flor ist, leidet keinen Zweifel. Aber um so mehr wird sie von Bauersleuten vernachlässigt. Vor 12 Jahren ward daselbst die Verfügung getroffen, daß jeder Bauersmann, der heurathen wollte, nicht eher den Konsens erhielt, bis er sich ausgewiesen hatte, daß er 6 Stück Bäumchen gepflanzt habe.

Wenn eine ähnliche Verfügung für die Folge allgemein eingeführt würde; so werden vielleicht in wenigen Jahren Tausende von tragbaren Bäu-

men

men im Lande mehr sein. Denn jeder Kinder habende Vater würde bemühet sein, für seine Söhne und Töchter zu sorgen, um einst bei ihrer Verheurathung gleich sich damit ausweisen zu können. Nach und nach würde vielleicht der Bauer mehr Geschmack an dem Baumpflanzen bekommen, seine jetzt gestrippartig verwachsenen Gärten besser ordnen, und zum allgemeinen Besten wesentlich beitragen.

Der Pfarrer oder der Schullehrer oder irgend ein Baumverständiger (entweder angewiesen durch das Gesetz, oder aufgemuntert durch besondere herrschaftliche Einwirkung) unterrichte alle erwachsene Kinder in der Baumzucht. Die Obrigkeit bewillige jeder Schule einen Platz zur Baumschule. Man mache das Baumpflanzen zu einem wesentlichen Stücke bei mancher Feierlichkeit, bei jeder frohen Begebenheit. Bei religiösen feierlichen Ereignissen, bei Taufen, Firmungen, auch Leichenbegängnissen könnten feierliche Baumpflanzungen vorgenommen werden. Dabei müßte allezeit die erwachsene Schuljugend die thätigste Rolle spielen. Die Bäume mußten Namen und Nummern von ihrem Pflanzer erhalten. Es müßte ein Register darüber gehalten werden, wie viele Bäume jedes Individuum in einem Dorfe gepflanzet, veredelt und aufgebracht hat, und Preise für die Thätigkeit ausgesetzt werden.

Durch dies alles müßte erst der Sinn gebildet wer-

werden, sich auf einen Baum recht zu freuen, ihn zu achten 2c. 2c. Der in die Augen springende ökonomische Nutzen würde dann das Uebrige bewirken.

Dann würde wohl aus ganz Deutschland nach und nach ein Obstgarten werden, und der Gedanke nicht mehr undenkbar sein können, jede Strasse mit Fruchtbäumen bepflanzet zu sehen, deren Früchte man bei dem allgemeinen Ueberflusse gerne dem Wanderer zur Erquickung preisgäbe.

Deutschland besitzt seit 6 Jahren ein pomologisches Journal, den deutschen Obstgärtner, vom Pfarrer Sickler in Thüringen, wie es kein anderes Land in Europa aufzuweisen hat. Viel Gutes ist schon durch diesen Vereinigungspunkt gestiftet worden. Aber noch immer war freilich der Buchstabe beredter, als die That.

Zu den schönsten Baumpflanzungsanstalten gehören die im Erfurtischen Gebiete unter der Leitung des thätigen Churfürst-Erzbischoffes v. Dalberg seit mehrern Jahren bestehenden Einrichtungen.

Merkwürdig ist die Beschreibung der Feierlichkeit, die bei Anlegung einer Obstplantage von Schulknaben in Gräfentonne, im Fürstenthume Gotha, Statt fand.

Wie viel die Natur Zwischenraum erfordert, ist zur Zeit noch nicht ganz genau bestimmt. Soviel findet

findet man aber im ganzen Pflanzenreiche: Zu weit entfernt scheint dem Wachsthume fast eben so hinderlich, als allzunahe. Bei Anlagen von Obstplantagen findet man dieselbe Regel der Natur noch gar nicht befolgt! Warum wächst derselbe junge Baum, der an die Stelle eines eingegangenen gesetzt wird, weit schneller zwischen den grössern Nachbarn? Ein sittliches Bestreben, diesen gleich, ja über sie hinwegzukommen, ist unverkennbar. -- Deswegen wäre nicht nöthig, die jungen Obstbäume als die berechnete künftige Peripherie zusammen zusetzen, wohl aber schlechtere Sorten, oder auch blos Holzgattungen dazwischen von der Grösse, daß sie diesen Naturtrieb immer rege erhielten. Um ihn in der Folge nicht zu hindern, würden nach und nach die Aeste, zuletzt die nunmehr schädlichen Bäume selbst weggenommen.

Es ist höchst nothwendig, Erwachsene und Kinder vor dem bübischboshaften Verderben der Bäume ernstlich zu warnen. Man strafe Baumfrevler empfindlich, wenn sie es wagen, gesetzwidrig Bäume zu beschädigen. Im K. R. Reichsanzeiger, Nr. 91. (802.) stehet eine Petition der Bäume in und um Cöln an die Menschen in Cöln. Man setze statt Cöln: andere Städte und Dörfer, und der Aufsatz hat allgemeine Giltigkeit. „Die Obrigkeit hat gewarnt; aber nicht Warnpfahl, nicht Schildwache, nicht

Es dauern einem die Hausarmen und andere arme Kinder sehr! Auch

Die Waisen haben oft kein Brod,
Und leiden sonst noch grosse Noth!!

Dieser können sie aber einiger Massen selbst abhelfen, wenn sie etwas grösser geworden und geschickt sind, sich durch Arbeiten etwas zu ihrem Unterhalte zu verdienen.

Besonders sollten also ärmere Knaben bald das einträgliche Spinnen, Stricken ꝛc. ler-

---

nicht Dornmantel, nicht Gitter kann helfen, wo das Gesetz nicht in des Menschen Herz ist." — Wenn das ist, so ist es Pflicht, schon den zarten Herzen der Kinder einzuprägen, wie niederträchtig und strafwürdig jeder Frevel sei, der einen Muthwillen an Bäumen zu begehen sich erfrechet! Aber auch züchtigen muß man ihn! sonst lacht er den Gesetzen Hohn! Es wird ihm aber die Lust vergehen, wenn man ihn sein Müthchen nicht zwei Mal kühlen läßt. Man zeige nur Ernst, und brauche Schärfe ernstlich gegen jeden Baumfrevler, und das Unwesen wird wohl aufhören.

**) Im zweiten Bande des zu Grätz fortgesetzten Noth- und Hilfs-Büchleins befindet sich hierüber ein anschaulicher Unterricht, wohin ich also verweise.

lernen. Den Unterricht können sie mit den Mädchen von der Frau des Schullehrers oder von einer andern geschickten Person erhalten. In der St. Emmeramer Schule in Regensburg werden seit 1801 die Knaben von einem besondern Lehrer, und die Mädchen von der Schullehrerin gelehrt. Der Prälat von Benediktbaiern läßt auch die Schulkinder im Stricken unterrichten, um dadurch dem Müssiggange besonders beim Viehhüten zu steuern! Herr Puchner, Schuldirektor zu Regensburg, glaubt auch zuversichtlich, ähnliche Versuche dürften kein unbedeutendes Mittel sein, das so sehr eingerissene Betteln zu Regensburg wenigstens für die Zukunft zu vermindern. Eigene Erfahrung ist ihm darin Bürge. Wer lieset nicht mit dem größten Vergnügen seine Nachricht, daß die ärmern Knaben, besonders der zweiten und dritten Klasse, mit vielem Interesse und 1802 schon mit mehr Fertigkeit das Spinnen trieben? Die Mädchen lernten es auch 1802 bei der Schullehrerin.

Wenn das Stricken im Großen in einer Industrieschule betrieben wird; so ist gewiß noch auffallender, daß es sehr viel eintrage. Kauft man Wolle oder nimmt man sie auf Konto; so lehre man die Kinder zuerst, sie zu

sorti-

sortiren, *) Garn daraus zu spinnen und dann Strümpfe, Handschuhe von mancherlei Güte daraus zu stricken, diese lasse man von starken Kindern oder durch einen Tagelöhner in einer Handwalke walken und dann appretiren und zu verschiedenen Preisen verkaufen. Man hat an diesem Material immer einen sichern Arbeitsartikel, um die Kinder immer zweckmässig zu beschäftigen, wenn es etwa ein Mal an Arbeit fehlen sollte. Absatz dieser Waare findet man überall. Was die Kinder von den fertigen Strümpfen oder Handschuhen für sich oder ihre Eltern nach der Taxe kaufen wollen, dazu sind sie die ersten Käufer. Sie können sich den Kaufpreis an ihrem Arbeitslohne abrechnen lassen. Auf jeden Fall kommt, wenn der Käufer seine eigene Arbeit kauft, demselben sein Arbeitslohn zu Gute. Von dem Abfalle können für die sehr armen Kinder Strümpfe geknütet und ihnen geschenket werden. Wohlthäter können solche wohlfeilere Strümpfe kaufen und verschenken. Die Nützlichkeit einer solchen

*) Das Sortiren, Kratzen, und alles, was Staub verursachet, muss ausser der Schule geschehen, damit das Schulzimmer nicht mit Staub angefüllet werde.

solchen Anstalt wird durchs Faktum bewiesen, welches schon Publicität erhalten hat, daß nämlich die Franke'sche Industrieanstalt zu Braunschweig neben vielen andern Arbeiten schon über 6 Jahre, einem vom Herzoge genehmigten Akkorde gemäß, an die fürstliche Montirungskommission so viele Soldatenstrümpfe hat abliefern dürfen, als sie Probemässig ausgefertigt hat abliefern können. Sie hat zur völligen Zufriedenheit dieser Kommission, laut der Berechnung, schon 365 Dutzend Paare solcher Strümpfe (also 8760 einzelne Strümpfe) abgeliefert und nach der Taxe, welche die Fabrikanten mit derselben haben, bezahlt erhalten. Die aus der feinern Wolle verfertigte Arbeit (Strümpfe, Handschuhe, Pantalons, Kamisole rc. rc.) wird an jeglichen verkauft, welcher dergleichen verlangt. Schulfreunde bestellen solche Waaren und bezahlen sie gut. Was aus der ganz schlechten Wolle und aus dem Abfalle verfertiget ist, kauft zum Theil das Armendirektorium, um es Armen zu geben; zum Theile wird es ganz armen Schulkindern geschenkt rc. — Knaben, die zu Handwerkern bestimmt sind, sollten auch das Zeichnen lernen. Industrieschullehrer würden ihnen dadurch ungemein viel nützen, wenn sie

es

es selber verstehen, und auch dazu Anweisung geben.

Das Zeichnen ist dem künftigen Künstler nothwendig. Es schafft jedem Handwerker bei seinen Geschäften Erleichterung. Schade, daß wir hiezu noch gar keine genau schickliche Anleitung haben. Mich freute die Nachricht, daß in der Regensburger St. Emmeramschule auch zum Zeichnen Anweisung gegeben wurde. Die Knaben der vierten Klasse fiengen mit einfachen geometrischen Linien an und giengen fort bis zum Zwölfeck. Nebenbei wurden ihnen die Anfangsgründe der Proportion des menschlichen Körpers nach Preißler beigebracht, und diesem wird künftig die Säulenordnung nach Vignolo und die Mechanik folgen. Im Zeichnen wurde auch 1802 etwas geleistet. Mehrere Knaben der vierten Klasse verriethen viel Neigung und Anlage dazu. Einige aber der Geschicktern waren bis zur zweiten Prüfung schon aus der Schule getreten. Hindernisse, welche nicht wohl gehoben werden konnten, hinderten ein schnelleres Vorrücken in einer Kunst, an deren Einflusse auf den Geschmack und die Bildung der Jünglinge, besonders der künftigen Handwerker wohl Niemand zweifelt.

Wie viel das Zeichnen zur Bildung des ästhetischen und Kunstgefühls beitrage, und wie nützlich dasselbe besonders künftigen Handwerkern sei, ist längst entschieden. Das Zeichnen ist ausserdem noch ein recht gutes Mittel dem Müssiggange eine Stunde zur wohlgeordneten Thätigkeit und zur eignen Freude der Knaben zu entziehen!

Um die Kinder bei der Arbeit munter zu erhalten, wird es unter andern gut sein, wenn man sie auch etwas, zum Fleisse Ermunterndes, singen läßt.

Die Munterkeit der Kinder befördert wohl auch ein zweckmässiges Lied. Wiewohl würden alle Schullehrer thun, wenn sie ihre Kinder in der Schule singen lehrten. Darauf machte auch ich aufmerksam in meinem Aufsatze: Von dem Schulgesange, als dem besten Mittel, rohe Gassenlieder zu verdrängen, in der Polizeifama, Nr. 95. 1802. Seit Ostern ließ Herr Schullehrer Georg Ziterauer zu Golling nach dem Liederbuche des Hrn. Greg. Krämer, Koadjutors zu Berndorf im Salzburgischen, (München, im Schulfondsbücherverlage 1800, mit leichten und angenehmen Melodien von Schmelz) singen. Herr Krä-

mer würde wohl thun, wenn er noch einen Nachtrag lieferte, in welchem Handwerkslieder und Lieder für Bauersleute ꝛc. bei der Arbeit und sonst zur Unterhaltung nach den schon gemachten Melodien mittheilte, wie ihrer in Beckers vortrefflichem Mildheimischen Liederbuche (das auf alle Stände schöne Lieder hat) viele enthalten sind. Herr Krämer beschränkte sich zu sehr auf Schulkinder. Sie sollten auch mehrere andere Lieder lernen, die nämlich das bürgerliche Geschäftsleben zum Gegenstande haben. In ihrem Namen fordere ich ihn auf, solche zu verfertigen.

b) Von Mädchen-Industrieschulen.

Industrieschulen für das weibliche Geschlecht sind besonders nothwendig und nützlich. Hat die Lehrerin Kredit in ihrem Publikum; so bekommt die weibliche Industrieschule sehr bald vieles für Geld zu nähen, zu stricken, Garn zu dubliren ꝛc. ꝛc. Was dafür von den Eigenthümern bezahlt wird, das bekommen die Kinder, welche es verdienten, als Arbeitslohn *).

Was

*) Wenn eine Stadt in einem Jahre der Industrieschule mehr als 500 Rthlr. baaren Arbeitslohn auszahlt, kommt diese Summe nicht wieder ihren Kindern zu?

Was sie ihren Eltern arbeiten, ist auch schon bezahlt, weil es ja auch den Kindern zu Statten kommt! Will man Mädchen noch in andern, als in den genannten Geschicklichkeiten unterrichten, so mag man es thun. Vorzüglich sollten sie das Nähen, Spinnen, Stricken, auch etwas Sticken, Kochen und Gärteln lernen. Ueber das Gartenwesen sind mehrere schöne Aufsätze in Walthers Miscellaneen enthalten, wohin ich diejenigen verweise, welche Lust haben, über den besagten Gegenstand etwas Gutes zu lesen.

Jede Gemeinde kann gewiß etwas Feld zu einem Industrieschulgarten hergeben. Wenn da die Jugend die Beete behacken, Samen säen, junge Pflanzen begießen, versetzen lernet; so ist das gewiß für sie ein groser Gewinn. Der Feld- und Gartenbau würde viele Arbeiten an empfehlenden Eigenschaften übertreffen, wenn er allgemein praktikabel und auch im Winter zu brauchen wäre, wo die meisten zur Schule kommen, von denen manche im Sommer ausbleiben, und also den Gartenindustrieschulunterricht verabsäumen! Ueberall giebt es öde, unkultivirte Stellen, welche kultivirt werden könnten, wenn sie in industriöse Hände kämen. Man widme dergleichen der

Indu-

Industrieschule, und sehr bald wird man eine Aue in einen schönen Baumgarten, *) selbst ein etwas steinigtes Terrain in einen Erdäpfelacker, einen etwas feuchten Fleck in einen Gemüßgarten sich verwandeln sehen. Die jungen okulirten Bäume kann die Jugend an Bauern verkaufen, wenn sie gediehen sind, und dann sich andere anpflanzen! Das thut die Jugend gewiß gerne, wenn sie die von ihrer Hand gepflegten Bäumchen groß werden und ihr einen Nutzen bringen sieht.

Mädchen und Knaben halte man auch an, ihr Gewand, wenn sie ein Mal im Nähen Versuche zu machen haben, selbst auszubessern. Man sei auf zerrissene Kleider aufmerksam, mißbillige sie mit der Ermunterung, sie doch selbst zurecht zurichten.

Dann lasse man sie auch neue Kleidungsstücke, z. B. Hemden, verfertigen lernen, worauf sie als auf ihr Machwerk stolz sein und achten werden, denn:

Klei-

*) Im schlechtsten Raum
Pflanz einen Baum,
Und pflege sein.
Er bringt dir's ein.

Kleider kosten Geld und Müh,
Drum, ihr Kinder, schonet sie! *)

c) Von

---

*) Man warne oft und ernstlich die Kinder vor Luxus und Kleiderpracht, und an den Erwachsenen, besonders bei Dienstboten, dulde man ihn durchaus nicht. Diese verwenden oft ihren ganzen Lohn darauf, so daß bei weiblichen Dienstboten oft nichts übrig bleibt. Hier stehe noch eine Aeusserung Heusingers: „Man hält es für unnöthig -- (und vielleicht ist es auch unnöthig) auf neue Nahten, auf neue Arten des Zuschnittes u. dergl. zu denken, und so werden die Finger geschickt, ohne daß der Kopf auch nur ein wenig aus seiner angenehmen Gemächlichkeit heraus zu gehen nöthig hätte. Ein Hauptbeweis der Denkscheue der Weiber ist unter andern, daß sich so wenige von ihnen dazu verstehen, Kleider nach dem Maase verfertigen zu lernen, wie die Schneider. Sie bleiben durchaus bei ihren Mustern. Nur die ärmsten von ihnen, die sich mit ihrer Hände Arbeit nähren müssen, bequemen sich, das Maas brauchen zu lernen." — Ich überlasse diese Behauptung, oder vielmehr diesen Vorwurf, billig der Beurtheilung des Lesers. Seine Wahrheit vorausgesetzt ist die Nothwendigkeit eines zum Denken leitenden Industrieunterrichtes noch einleuchtender, -- als ohne sie! --

c) Von Arbeitsschulen für Knaben und Mädchen zugleich,

habe ich nichts anderes zu sagen, als, daß man sie auch beim Arbeiten nicht allein lasse, weil ohne Aufsicht manches Mal Neckereien oder Scherze und Anzüglichkeiten vorfallen, die sich nicht wohl gebühren.

Ein jeder Beamter kann doch dem Industrieschullehrer aus dem Armensäckel für seine Mühewaltung einige Gulden Salar (!) auswerfen. Derjenige, welcher den Nutzen der Arbeitsschulen anerkennt, und eingeführt zu sehen wünschet, ist gewiß auch bereit, dem Industrieschullehrer seine Mühewaltung zu belohnen, wie es der Herr Hofrath und Pfleger zu Golling, Joh. B. v. Meyr, so gerne schon längst gethan hätte.*) — Der Lehrer und die Leh-

*) Bei meinem Abschiede sagte er mir seinen ernstlichen Entschluß, die Schulkinder von seiner Gattin im Nähen, Stricken, Kochen unterrichten zu lassen, welches ich den Kindern zu ihrer großen Freude zu wissen machte. Wem es nur, wie ihm, Ernst ist, der weiß schon, wie dem Bedürfnisse einer Arbeitsschule abgeholfen werden kann. Täglich zwei Stunden Unterricht, wie Hr. v. Meyr sich äusserte, reichen doch gewiß zu, in kurzer Zeit es mit den Kindern weit genug zu bringen.

Lehrerin soll nicht von den Eltern bezahlt werden müssen. Gar viele zahlen ja schon den Wochengroschen hart, eine Menge schickt seinetwegen die Kinder gar nicht in die Schule. Müßten nun die Eltern sich neues Schulgeld gefallen lassen, so würden selbst manche unwillig, denen die Industrieschule recht und lieb ist. Sie sei also eine Freischule. Warum sollte manches recht reiche Armensäckel sich nicht auch zu einer solchen Ausgabe verstehen, da ja nicht etwa nur vermögliche, sondern auch arme Kinder den Unterricht erhalten? Wird nicht, wenn diese so zur Arbeitsamkeit gewöhnt werden, dem Armenfonde im Fortgange der Zeiten wieder vieles ersparet, das ihn Bettler kosten würden? Wer mit dem Armensäckl nicht so finanzirt wissen will, wer anders kalkulirt, der kalkulirt nur für täuschenden einstweiligen Glanz oder Mißbrauch desselben! Wenn man nun Schullehrern Gratifikationen oder Verbesserungen ihres Gehaltes auswirft; so läßt man aus den Kassen der Kirchen, welche gut hausen, ihnen etwas verabfolgen, weil man des schönen, humanen Glaubens ist: Kirchen und Schulen sind vergeschwisterte Anstalten, die einander die Hand reichen müssen. In jenen ist die Nationalbildungsanstalt für

Er-

Erwachsene, in diesen für die heranwachsende kleinere Menschheit. Dieses ist die Absicht des Staates. Ist sie es noch nicht durchaus; so sollte sie es doch sein. Soll diese Absicht gewiß und wirksamer erreichet werden, als bisher in manchem Lande der Fall zu sein scheint; so bringe man die besagten Anstalten in eine nähere Verbindung. Vereinigt werden sie sich recht wechselseitig unterstützen. Die Kirche thut so manches zum Beßten armer Seelen. Sollte sie sich weigern, noch hienieden lebende arme Seelen geschickt ausbilden 2c. zu helfen? Res est sacra miser!! *) —

Nun auch noch etwas von der jetzigen Brodnoth und Theurung; auch von den Mitteln, wodurch ihr einiger Maaßen sonst vorgebeugt werden, und wie der Arme im Nothfalle mit Brodsurrogaten sich zum Theile behelfen könne, um ein anderes Mal nicht vollends zu verhungern! —

Zeitungsschreibern und Wucherern hat man zum Theile der jetzigen Theurung in der Salzburger

---

*) Der Arme ist eine heilige Sache! Leider erklärt Herr Oberschreiber L. Pfest zu Salfelden dieses Diktum für praktisch falsch, im Salzburger Intelligenzblatte, Dec. 1802.

burger Polizeifama, Nr. 65. Seite 538. Schuld gegeben, weil sie um die Wette von verunglückten Saaten, Ungewittern rc. schwätzten, und so die größten Besorgnisse erregten. Die erkünstelte Theurung erfordert auch besondere Gegenmaasregeln, damit die schlechtdenkenden Wucherer die ärmere Klasse doch nicht vollends aushungern und zu Grunde richten, wie sie gerne thun möchten, um sich zu bereichern! —

Vor allem ist in einem getreidarmen Lande nothwendig, daß es gar keine Brache und keine Aue, das ist, öde liegendes Feld gebe. Da muß ein jedes Fleckchen Erde zu Rathe gezogen werden. Ich las mit Vergnügen 2 Salzburger Hofrathsverbote der Brache. Sie sind in Zauner's Sammlung der Landesgesetze enthalten. Allein auf dem ebenen Lande giebt es doch noch Brachfelder, die das dritte Jahr ruhen, weil der Bauer zu wenig Dünger hat. Mancher hält auch noch aus Vorurtheil etwas darauf. Wäre der Bauer, der zu wenig Dünger hat, nicht füglich zu bewegen, sein Brachfeld alle dritte Jahre jemanden andern zum Anbau zu überlassen, der selbst kein Feld hat, aber doch gerne etwas gegen eine

Erkenntlichkeit bauen möchte? *) Die vielen Auen sollten nicht länger so öde liegen. Bei St. Martin und Lofer herum, hier, zu Niedernsill unter dem Joachim Sappenmaiser, Bauern am Kremersberggute ober der Luciakapelle bis gegen Aisdorf, bei Mittersill, ober Hollersbach, bei Walchen, bei St. Johann, — überall giebt es Auen, die einen oder zwei Bauern nähren könnten mit einer zahlreichen Familie. Vertheilt man sie unter die sich meldenden Bauern; so gewinnt jeder mehr Raum zum Kornanbauen. So wäre dem Kornmangel doch einigermaßen abgeholfen.

Auch

*) In der Recension der Reise durch Deutschland, Dänemark, Schweden, Norwegen und einem Theile von Italien in den Jahren 1797 - 99. Leipzig, 1801, welche sich in der Allg. Lit. Ztg. 1801. Nr. 257 -- 60. befindet, heißt es S. 573. „Nach Baiern zu verliert sich die romantisch schöne Landschaft in eine weniger gut gebaute Ebene, und man kommt (über Wasserburg) durch ein ganz flaches, zum Theil vernachlässigtes Land nach München -- Das Land zwischen München und Augsburg ist kaum so gut gebaut, wie auf der Salzburger Seite. Die Oberpfalz ist nicht besser angebaut, als das eigentliche Baiern.“

Auch sollte kein neugebackenes Brod allgemein verkauft oder gegessen werden dürfen, weil es den Gaumen reizt, und nicht sättigt, wenn auch drei Mal soviel als vom trocknen Brode gegessen wird.

Backt jeder sein Brod selber; so erspart er auch viel. Das nämlich, was der Bäcker als Provit beziehet. Dieser weis aus dem Getraide noch ein Mal wenigstens soviel — zu gewinnen, als er dafür ausgegeben hat. Sollte man also nicht selbst ihm den Brodteig geben, um selbst den großen Nutzen zu haben? Ohne das gebraucht man noch ein Mal soviel Getraid! So kann man auch von keinem um sein Mehl betrogen werden.

Dessen ungeachtet, daß man am Getraide Mangel hat, giebt es doch in getraidearmen Ländern ein Mittel, den Mangel nur noch mehr zu vermehren. Und das ist? — Das leidige Getraidbranntweinbrennen!

Das Branntweinbrennen aus Getraide (sei es nun Gerste, Korn oder Linse) ist unstatthaft, weil es Getraidemangel bewirket und Theurung verursachet. Ein guter Fruchtbranntwein wird freilich stark gesucht, und wirft viel Accis ab! Allein darüber geräth das gemeine

Wohl

Wohl in grössern oder geringern Verfall, je nachdem das Unwesen geduldet wird!

„Aber der Branntwein wird ja meistens vom gemeinen Manne, von Taglöhnern ꝛc. als Labsal getrunken." Allein eben sie sollten ihn nicht oder nicht so viel trinken! Denn er löscht keinen Durst und belebt nur auf einige Augenblicke! Und ein Schluck ist gewöhnlich zu wenig! Man bleibt dabei nicht, sondern es wird nach und nach bei einem Sitze mehr Geld verthan, als nöthig und heilsam ist: so, daß Mancher wohl zu spät denket, ein Trunk eines nahrhaften Getränkes wäre ihm wohl gedeihlicher gewesen! *) Doch sieht man aller Orten

*) Kilian, Doktor zu Leipzig, sagt in seiner Lebensordnung zur Erhaltung und Verbesserung der Gesundheit, Leipzig. 1800. S. 419.: Der Branntwein macht die Verdauungssäfte sauer und scharf, erregt daher leicht Durst, welcher zum Trunke Gelegenheit giebt, verdirbt die Verdauung, so, daß bei schwachen Personen schon ein sehr kleine Portion hinreichend ist, die Magennerven zu lähmen, auf mehrere Stunden Eckel vor den Speisen zu erregen, und die Verdauung derselben zu verhindern. Er verhärtet die Eingeweide des Unterleibes, ziehet die Häute des Magens und des Darm-

Orten dem Unwesen gar zu gleichgültig zu, als wenn die Leute nur klares Wasser tränken!

Mancher hat von seinem Vater ein hübsches Vermögen bekommen. Allein er wird liederlich, ein Zecher und versplittert sein Gut, so daß er und seine arme Familie nichts mehr hat! Jede Obrigkeit hat also die schwere Pflicht auf sich, keinem Staatsbürger zum Verschwender werden und mit seiner unschuldigen Familie verarmen zu lassen! Wartet sie erst, bis die Schuldner ihn belangen, bis sie ihn verganten muß; so ist wohl sie indirekte Schuld daran. Wer weiß nicht solche muthwillige Verschwen-

---

Darmkanals so zusammen, daß sie endlich wenig oder gar nichts von Speisen fassen können, und hebet nach und nach das Geschäft der Verdauung völlig auf. Endlich hindert er das Geschäft aller Absonderungen im Körper, so, daß sich die serösen Feuchtigkeiten in den innern Häuten derselben aufhäufen und auf diese Art Wassersucht ꝛc. hervorbringen. Hieraus ergiebt sich also, wie nachtheilig (schädlich) dieses Getränke für die Gesundheit ist. — So wahr spricht dieser Arzt, Hufeland's Zögling! Wie arg versündigen sich nun gar jene leichtsinnigen Eltern, die selbst ihren kleinen Kindern mehr oder weniger Branntwein zu trinken geben, zu ihrem Verderben!

schwender und Schuldenmacher, denen man mit einem Sequester abgeholfen zu haben wähnet.

Ein Jeder aber thut, was er will, und macht es, wie er will, gut oder schlecht. Wer sieht darauf, ob es mit den Bauern richtig gehe? Läßt man ihn verarmen; so kann er freilich über Theurung klagen, wenn er so wenig herzunehmen hat, um etwas einkaufen zu können! Man lasse also keinen verlumpen, und man steuert zum Voraus der selbst verschuldeten Noth desselben! So lange der Bauer seine Abgaben entrichtet, nimmt man von seiner Verschwendung keine Notiz, sondern erst, wenn er vergantet und in die Bettelzunft gestossen wird. Da giebt's ja neue Uebergaben, neue Taxe! — Wie viele Leute richten sich doch durch den Branntwein völlig zu Grunde! Im Noth- und Hilfsbüchlein heißt es vom Salzburger Bauer: Gutes Brod, Bier und Branntwein darf niemals fehlen. (Ja man hat jedem Bauern die Erlaubniß gegeben, selbst, gegen einen gewissen Accis, nämlich jährlich 45 Kr., Branntwein zu brennen.) Die Einwohner des Salzburger Landes, heißt es daselbst, müssen die Hälfte ihres Jahrbrodes in Baiern kaufen. — Ist irgendwo der Getraidbranntwein zu verbieten,

ten, so muß es in getraidarmen Ländern geschehen! Da ist er ernstlich und scharf zu verpönen, d. h. mit Strafe zu verbiethen, wegen des dadurch beförderten Brodmangels! Einem aber das Trinken des Getraidbranntweines etwa durch grössere Auflagen, wodurch er aber selbst nur noch mehr vertheuert, aber nicht verhindert wird, verleiden wollen, heißt, ihm eine Sünde erlauben, wenn er sie nur zum Voraus gut bezahlt! So richtet man ja aber doch die Leute noch mehr zu Grunde. Wie sehr hat das Branntweintrinken seit einigen Jahrzehnten, und mit ihm natürlich der unnütze Verbrauch des Getraides überhand genommen! Billig sollte man also überall alles Getraidbranntweinbrennen völlig verbieten. Es wird doch noch viel Unfug heimlich geschehen! Es sollte also noch weniger ausdrücklich erlaubt sein! Während der Accis sich mehrt, verschlechtern sich dabei des Trinkers ökonomische Umstände immer mehr. Welche Landespolizei bekümmert sich aber darum? Die Prediger allein, wenn sie auch so ernstlich gegen Betrunkenheit eifern, können nur wenig ausrichten, so lange die Wirthe Brief und Siegel aufweisen können, daß sie Branntwein aller Art,

so=

soviel sie wollen, ausschenken dürfen! Sie müssen zusehen, wie Bürger und Väter dadurch, und auch ihre unschuldigen Familien, verarmen und verderben! Niemand achtet darauf! Muß ein Weib, um dem Ruin noch bei Zeiten vorzubeugen, klagen; so fertigt man es etwa mit der kahlen Aeusserung ab, man wolle eine Aenderung treffen. Es bleibt bei dem Bescheide! Das Unwesen geht nur ärger fort! Der Mann, dessen Laster die unerhörte Klage veranlaßte, geht ja ohne Ahndung noch länger und eifriger dem Trunke nach! — Hören wir auch den Doktor Metzler. *) Das schädlichste Gift unter allen Getränken, und was die Sittlichkeit ganzer Gemeinden und Völker untergräbt, sind der Branntwein und die übrigen geistigen Getränke. Man hat mit Recht dies tödtliche Gesöff auf Jamaika Kill Devil! tue diable! genannt, weil man bemerkt hat, daß, seitdem das Branntweintrinken eingeführt ist, der Gemüthscharakter der Indianer ganz umgeändert ist. Lakawanna, der Indianer, sagte darum: Branntwein haben sie uns gegeben; und wer hat ihn den Europäern gegeben? — Der böse Geist.

Herr

*) Ueber den Einfluß der Heilkunst auf die praktische Theologie. Ulm. 1794. S. 113.

Herr Rusch, ein Arzt in Pensilvanien, hat seinen Nordamerikanern die schädlichen Folgen dieses Getränkes getreulich gezeigt, und seine Warnungen hierüber sind so schön, daß man dieselben im Journal von und für Deutschland, April: 1789. Europäern zur Nachahmung aufzustellen für würdig gehalten hat.

Die Geschichte aller Nationen ist bereits voll von den Klagen über die schädlichen Wirkungen dieses Getränkes, und über den Mißbrauch, den die Menschen davon machen. Man hat deswegen schon in verschiedenen Ländern durch die öffentliche Polizei gesucht, diesem Uebel zu steuern, und der verstorbene unglückliche König in Schweden ward so sehr über das Unheil gerührt, das dieses tödliche Getränke in aller Rücksicht (also auch durch Getraidmißbrauch und Brodvertheurung!) in seinen Ländern stiftete, daß er dasselbe allgemein verbot!

In dem Buche: Stockholm (Stockholm, 1801.) kommt aber über diesen Punkt Manches vor, das doch gar nicht erfreulich lautet! Der Rec. in der Allg. Lit. Ztg. 1801. Nro. 183. sagt Seit. 3.: Bei Gelegenheit der hier angebrachten königl. Kornbrennereien fin-

det man auch einige hingeworfene Nachrichten von diesen überhaupt. Ihrer waren sonst im Reiche über 60, die jährlich zwischen 260 und 300,000 Tonnen Getraid verbrauchten. Diese sind größtentheils, seitdem 1788 das Branntweinbrennen gegen eine gewisse übernommene Abgabe (!) wieder freigegeben (!!) worden ist, aufgehoben. Nur da Stockholm, Godenburg und Bohuslehn sich nebst den Städten Wisby, Nystadt und Raumo zu dieser Abgabe sich nicht verstehen wollten, ist dort das freie Brandweinbrennen noch verboten. Für Stockholm, welches 800,000 Kannen Branntwein braucht, hat die Brauersocietät 300,000 Kannen zu überliefern übernommen. Die obengenannten Lehne und Städte brauchen noch 1,200,000 Kannen, welche die Krone aus den noch bestehenden (!) Kornbrennereien (!!) liefert, und wozu 60,000 Tonnen Getraid verbraucht werden. (!!!) Zum Erstaunen.

Und J. J. G. Weiß, Administrator der landesherrlichen grossen (!) Branntweinbrennerei zu Lauenhagen in der Grafschaft Schaumburg-Lippe, schrieb gar eine sistematische, theoretisch-praktische Anweisung zum Fruchtbranntweinbrennen, 2 Thle, (Leipzig, 1801.) Das Branntweinbrennen

nen soll eine in mehr als einem Betrachte (für wen? für den Trinker? oder vielmehr für gemeine Geldabzapfler?) nützliche Beschäftigung und ein einträglicher Handlungszweig sein! Zu Leipzig erschien dies Buch: Ist zur Zeit einer eintretenden Fruchttheuerung das Branntweinbrennen zu verbiethen oder freizulassen? beantwortet von Ph. Fr. Breitenbach, 1800. S. 91. in 8vo. Der Recensent in der Allg. Lit. Ztg. 1801. sagt: Durch die unternommene Ehrenrettung (!) des Branntweins gegen die Anklagen der Moralisten und Aerzte hat sich der Verfasser in die Lage eines Advokaten gesetzt, der einen überwiesenen Verbrecher vertheidigt ꝛc. Wenn B. behauptet, daß die zum Branntweinbrennen nöthigen Früchte gegen die übrige Konsumtion höchstens den 40sten Theil betragen; so werfe er nur einen Blick auf ein Paar Städte, z. B. Nordhausen oder Quedlinburg, oder auf einen kleinen deutschen Distrikt und auf die dort nicht nur in den Städten, sondern auch auf dem Lande befindlichen Menge der Branntweinbrennereien; und er wird die Unwahrheit seines Satzes sogleich wahrnehmen! Aber selbst auch alsdann, wenn es damit seine Richtigkeit hätte, wird durch jenen

nen 40sten Theil einer gewiß nicht unbeträchtlichen Anzahl von Menschen ihr Bedürfniß an Getraide entzogen. So würde z. B. der in der Stadt Braunschweig entstehende Abgang des 40sten Theils von den für die dasigen Einwohner jährlich erforderlichen 5000 Wispeln allerlei Getraides 125 Wispeln betragen, und dies wäre Verlust für 625 Menschen, für jeden jährlich im Durchschnitte 8 Himten gerechnet. Gewiß keine unbedeutende Kleinigkeit! — Sollte man nach des Verfassers Prophezeihung, daß die Branntweinbrenner durch die Hemmung ihres Gewerbes unfehlbar in gänzliche Verarmung gestürzt und die von ihnen dabei gebrauchten und unterhaltenen Arbeiter sogar in Spitzbuben verwandelt werden würden, — diesen Nahrungszweig schonen; so dürfte man auch aus gleicher Besorgniß medicinische Pfuschereien, Olitätenkrämereien, Schleichhandel rc. durchaus nicht stören! — Ein Getränk, das die Eßbegierde vermindert und die Verdauungskraft verdirbt, kann ein den Magen stärkendes und die Verdauung schwerer Speisen beförderndes Mittel durchaus nicht sein! Zwischen beiden ist ein einleuchtender Widerspruch! — An die Vertheidigung des Branntweins in Hinsicht auf Sittlichkeit hat sich der

Verf.

Verf. vermuthlich deßhalb nicht gewagt, weil Millionen Zeugen von zerstörter Wohlfahrt und ehelicher Einigkeit, von Empörungen, Mordthaten, und von der tiefsten Erniedrigung der Menschheit ꝛc. gegen ihn auftreten würden. Er ist jedoch in seiner Apologie nicht so weit gegangen, daß er einen ganz unbedingten freien Betrieb der Branntweinbrennereien zu allen Zeiten, selbst bei hohen Fruchtpreisen, behauptet hätte; vielmehr hat er die Nothwendigkeit einiger Einschränkungen alsdann anerkannt und solche angegeben.

Der Arzt heilet die Säufer nicht leicht! Wer ist, der dieselben im gesellschaftlichen Umgange und auf der sittlichen Seite nicht fürchtet und verabscheuet? Kein Laster ist auch mir so verhaßt, als wie dieses; kein Mensch in meinen Augen so abscheulich, als der Besoffene, der an sich zum Mörder und zum wüthenden Thiere in der Gesellschaft wird! Der so berühmte Arzt Hufeland sagt: Unter die Klasse der das Leben verkürzenden Mittel gehören vorzüglich die Zubereitungen spirituöser Getränke, die alle, sie mögen Namen haben, wie sie wollen, lebensverkürzend sind. Es ist ein flüssiges Feuer, was hier der Mensch trinkt; sie beschleunigen die Lebenskonsumtion auf eine fürchter-

terliche Art, und machen das Leben im eigentlichen Sinne zu einem Verbrennungsprozesse. Es sei genug zu bemerken, daß bei wilden Nationen der Zeitpunkt der Einführung des Branntweins immer das Datum ihrer kürzern Lebensdauer war. Hufelands Schrift *) hat den Branntwein als Gift zum Gegenstande! Dagegen eiferte schon längst auch Doktor Faust in seinem vortrefflichen Gesundheitskatechismus und im Januar des Reichsanzeigers 1801. Allein, man läßt die vernünftigsten Aerzte sich ereifern, so lange sie wollen, und die Polizei bleibt doch bei ihren wohlgegründeten Klagen nur zu oft zu lange taub! Wäre sie überall, immer und thätig auf das Wohl des gemeinen Mannes bedacht; so würde sie ihn nicht alles thun und treiben lassen, was ihn zu Grunde richtet. Sie würde besonders auf die Verminderung des nicht künstlich bewirkten Uebels thätig bedacht sein. Wie sie es im Betreffe des Getraidemangels und der Brodtheurung sein solle? — Man höre und beherzige:

1.) Die Polizei hat dahin zu sehen, daß bei

*) Ueber die Vergiftung durch Branntwein. Berlin, 1802.

bei dem Viehstande in getraidearmen Ländern die Konsumtion des Getraides, ohne Ruin des Viehstandes, ganz unterbleibe. —

2.) Sie wisse den Vorrath und die beiläufige Menge der im Lande theils schon vorhandenen, theils noch nothwendigen Früchte. Auch

3.) muß sie für Zufuhren sorgen, und

4.) das Publikum über den wirthschaftlichen Gebrauch des Getraides belehren, und diejenige Bereitung der Speisen bekannt machen, wodurch sie am meisten sättigen. So nährt z. B. das Mehl, wenn man Nudeln daraus fabricirt, fast zwei Mal so viel Menschen, als wenn es zu Brod gebacken wird.

5.) Man beschränke für das nächste Jahr die Anzahl solcher Pflanzen, welche nicht oder wenig zum Essen dienen.

6.) Man errichte aller Orten, nach Beschaffenheit ihrer Größe und Bevölkerung, eine oder mehrere Garküchen, wo geschmackhafte, nahrhafte Speisen wohlfeil zu haben sind.

7.) Man verschaffe den Armen Arbeit und Speise.

8.)

8.) Man lasse doch die Bäcker ihren Tax nicht immerfort willkürlich erhöhen, da sie wohlfeil vorausgekaufet haben.

9.) Man strafe die Wuchrer. Schreier, die ihre Sachen übertheuern wollten, wie man sagt, ließ Herr Reisigl einsperren. — Nirgends soll die Polizei die Augen zuthun! Bekümmert sie sich um nichts; so nimmt die Theurung vollends überhand! Wenn Kornjuden überlaut über erdichtete anderswärtige Getraidpreissteigerung lärmen und nichts absetzen wollen; wer stopft ihnen den Mund? Wenn aber wucherische Bäcker nur ins Beamtenhaus das Brod groß genug machen; sollen sie schon ausser Gefahr sein, gestraft zu werden? Wo darf man sich gegen solche Tirannen beschweren? Wer stellt ihr Unwesen ab? —

10.) Man sage hausarmen Leuten diese und andere Brodsurrogate, wovon man Notiz erhält oder schon hat, daß sie sich ihrer im Nothfalle bedienen, um nicht vollends zu verhungern! Machet man sie damit aber nicht bekannt; wie sollen sie dieselben erfahren und benützen? Ignoti nulla cupido! Der Hausarme danket sicher Jedem für eine solche Belehrung.

Daß die Polizei alle Unglücksfälle, wel-

che

che über die Feldfrüchte kommen können, nicht verhüten könne, verstehet sich von selbst. Aber daß sie nicht von vermeidlichen Uebeln zu Grunde gerichtet werden, und so Theuerungen entstehen, das kann sie doch oft, wenn sie will, bedenken. So werden Fürsten, welche Jagdliebhaber sind, das Wild freilich nicht alles wegschießen lassen, wie der unsterbliche Franz Ludwig, Fürstbischof zu Würzburg und Bamberg. Aber sie werden es doch in gut umzäunten Wäldern einsperren, und den Jägern nicht erlauben, daß sie durch Lücken das Wild in die benachbarten Felder gehen und sie abfressen lassen. Der jetzige Fürstbischoff zu Bamberg gab unlängst jedem Bauer das Recht, den schwer zu bestrafenden schadenfrohen Jäger zu verklagen. So wird das verderbliche, Theuerung anrichtende Unwesen mancher Jäger ein Mal ein Ende nehmen. Die Zeiten (dem Himmel dankt es der Landmann schon eine Weile!) sind vorbei, wo es Verbrechen war, eine verwüstende Heerde von Hirschen aus seiner Saat zu jagen, um ihretwegen nicht selbst mit seiner Familie zu verhungern! —

Auch die vielen Pferde vertheuern das Getraid. Die alten Römer bestellten ihre Felder meistens mit Ochsen. Der Pferde bediente

man sich gar damals noch nicht, als ihre Güter schon von größerm Umfange waren. Ist es denn aber auch nicht erwiesen, daß die Ackerwirthschaft am vortheilhaftesten mit Ochsen bestellt wird! Ein Ochse kann mit Stroh und Heu, und zur Zeit der Arbeit mit Gras gesättiget, und zuletzt noch sein Fleisch genützt werden. *) Die Pferde aber fressen nicht nur den Haber weg, sondern, wie ich weiß, muß man ihnen oft auch andere Körner geben, deren sich die Menschen bedienen könnten. **) Ist das Pferd alt und lebenssatt, so ist es ohne Weiteres ein Aas. Es ist daher klar, daß vieles Getraide ersparet werden kann, wodurch sowohl der Landwirth als auch das Publikum gewinnet, indem ja doch wohl das Getraid und Fleisch häufiger und wohlfeiler wird. Vertheuern aber nicht auch, und zwar vorzüglich die Luxuspferde das Getraide? Sie nehmen es dem Armen vor dem Munde weg, und richten

*) Zugkühe sind noch viel vortheilhafter. Deutschlands Wochenblatt. 1806. S. 36.

**) Im Herzogthume Magdeburg hält ein Bauer 4 große Hengste, die stets in Kornfutter müssen unterhalten werden. Jeder braucht täglich 1/4 Scheffel, oder die Woche 2 Scheffel, und also jährlich 4 Winspel, 4 Pferde also an 16 Winspel Getraide.

ten immer eine mehr oder weniger fühlbare Getraidenoth an! Wo soll dieser aber sich sättigen, wenn ihm nicht ein Mal ein Haberbrod *) gestattet wird? Wer Luxuspferde und Hunde **) halten kann, besonders mehrere, der beeinträchtiget gewissermassen seine armen Mitmenschen.

Ich weiß sogar, daß man in Franken statt der Wicken (die man eine Weile in einem Gefäße im Wasser aufschwellen läßt, um sie dann erst dem Viehe als Futter zu geben) in Bauernhäusern Korn verfütterte! So etwas ist doch zu arg! Die Mastung des Viehes geschieht in Tirol lediglich durch Getraide. Der angrenzende Ziellerthaler und Pinzgauer thut das auch nicht selten! Mathias Vogelreiter, Bauer am Ebmethgute zu Niedernsill in Pinzgau sagte mir, ihn reue jedes Körnchen, wenn er es z. B. den Hühnern geben sollte. Er ist auf die

*) Der Haber giebt ein schwarzes, schweres Brod. Viele Bauersleute essen es schon längst. Für starke Arbeiter ist es sehr nahrhaft. In theuren Zeiten wurde es schon oft und überall gebacken. Es enthält nicht zu viel Sauerstoff, sondern viel nahrhaften Schleim; erfordert aber gute Verdauungskräfte.

**) Hunde tragen sehr viel zur Theuerung bei. Deutschl. Wochenblatt. 1806. S. 4.

die nicht seltene Getraidversplitterung anderer Leute nicht gut zu sprechen. Ja er mag jenes Federvieh und Tauben nicht selbst halten, weil sie seine schönen Felder um vieles Getraid bringen würden! Und dennoch sieht man in getraidearmen Gegenden noch so viele solcher Raubvögel! Es sollte keine einzige Taube gehalten werden dürfen, auch wenn man sie zur Saat- und Erndtezeit einsperren müßte, was aber eben nicht zu geschehen pflegt!

Getraidemagazine hatte schon das alte Rom. Es sorgte nicht dafür, daß es nicht am Getraide fehlte, sondern das Getraide wurde auch den geringern Bürgern um einen leidlichen, ihren Umständen zusagenden Preis gegeben. Man hielt deßhalb auch richtige Verzeichnisse der armen Bürger, gab ihnen eine Tessera oder ein Billet, auf dessen Vorzeigung sie soviel aus dem Magazine gratis erhielten, als einer Familie zugeschrieben war. Zu Julius Cäsars Zeiten war die Zahl der Participanten 320 Tausend, die man aber auf die Hälfte heruntersetzte, weil man wahrgenommen hatte, daß Viele diese öffentliche Wohlthat nicht nöthig hatten, und viele andere sich vom Lande in die Stadt um der Ursache willen begeben hätten, worüber der Ackerbau Noth ge-

litten hat. Vom Tiberius, der sonst eben nicht der Beste war, meldet Tacitus ausdrücklich: Honestam paupertatem levavit: er erleichterte die Last der honnetten Armuth, verschaffte ihr, die sich des Bettelns schämte, eine Erleichterung. Trajan war auch in diesem Stücke ein Muster fürstlicher Klugheit und Vorsorge! Nach des Plinius Zeugniß in der Lobrede auf ihn, sorgte er dafür, daß nicht nur in Rom, sondern auch in allen Provinzen das Getraid jederzeit um einen billigen Preis zu haben war. Konnte er den Mißwachs nicht hindern; so hinderte er doch die Theurung und die traurigen Folgen des Mißwachses. Er ließ Getraide in Menge aufkaufen, Niemanden aber was nehmen. Er bestritt die Kosten für die Armen nicht aus seiner Schatzkammer, sondern aus seiner eigenen Chatoulle, welche von den Einkünften der Staatsschatzkammer unter den Kaisern allezeit unterschieden blieb. An neue Auflagen war dabei gar nicht zu denken. Selbst Egipten, das sonst die Kornkammer Italiens war, weil seine Könige klüglich auf die vollsten Vorrathskammern bedacht waren, bekam aus Rom Getraide, wenn ihm der Nil sein Wasser und mit ihm seine Fruchtbarkeit versagt hatte. Armen Bürgern in Rom gab auch er das Getraide

de umsonst für sich und ihre Kinder. Er ließ die Eltern nicht erst darum bitten, oder vergebens laufen, sondern sie aufzeichnen und kam ihnen mit seiner Gnade zuvor. Dabei ließ er es nicht beim blossen Brode bewenden, sondern er ließ ihnen auch andere zum Unterhalt erforderliche Lebensmittel reichen, congiarium et alimenta. Das war wohl landesväterlich gehandelt! Ich kann nicht umhin, aus besagter Lobrede die hierher gehörigen Stellen anzuführen, die uns die ächt fürstliche und recht väterliche Denkungsart Trajans schildern.

„Meinem Urtheile nach ist der Ueberfluß an Lebensmitteln eine immerwährende Ausspendung. Pompejus hatte einst durch die Fürsorge, welche er dafür trug, nicht weniger Ruhm erhalten, als da er die Kunstgriffe, Würden zu erschleichen, aus dem Wahlfelde verbannet, die Seeräuber verjagt, den Orient und Occident siegreich durchzogen hatte. Allein patriotischer hat er nicht, als unser Vater, durch Ansehen, Klugheit und Treue die Wege wieder sicher gemacht, die Häfen wieder aufgeschlossen, dem festen Lande sichere Bahnen, das Meer seinen Ufern, und dem Meere sein Ufer wieder hergestellet, noch die verschiedenen Völker durch Handel und Wandel so miteinander verknüpft, daß,

was ein Ort hervorbringt, überall hervorgebracht zu sein scheint. Ist es nicht bekannt, daß jedes Jahr, ohne irgend eines Menschen Beeinträchtigung, unsern Bedürfnissen hinlänglich zureichet? Man reißt nicht etwa den Bundesgenossen ihre Aernten räuberisch weg, wie man es in feindlichen Ländern zu thun pflegt, um sie in den Kornhäusern verderben zu lassen, ohne sich dabei an der Eigenthümer Beschwerden zu kehren. Sie selbst führen uns den Ertrag ihres Bodens und die Früchte zu, die unter ihrem Himmel gewachsen sind, und das Jahr ihnen gebracht hat. Man drückt sie nicht mit neuen Auflagen, und setzt sie dadurch ausser Stande, die alten zu bezahlen. Die Kammer kauft alles wirklich, und nicht zum Scheine auf. Und das ist der Grund des Ueberflusses und Vorrathes der Lebensmittel, über deren Preis sich Käufer und Verkäufer leicht vereinigen können. Daher kommt es, daß hier Ueberfluß, und nirgends Hunger herrscht. Aegipten hat sich sonst gerühmt, daß es seine Samen selbst hervorbringe und vermehre, ohne dem Regen oder Himmel etwas verdanken zu müssen. Denn mit seinem eigenen Strome jährlich überschwemmt, und von keinen andern Gewässern ausser denen, die es selbst führte, gedüngt, wurde es mit so

rei-

reichen Aernden überkleidet, daß es mit den fruchtbarsten Ländern um den Vorzug streiten, und selbigen zu behaupten gewiß sein konnte. Dieses Aegipten nun wurde durch eine unvermuthete Dürre so sehr ausgetrocknet, daß es gar den Schimpf der Unfruchtbarkeit erfahren mußte. Denn der träge Nil stieg aus seinem Bette schläfrig und matt empor, wiewohl man ihn auch damals noch mit grossen Strömen vergleichen konnte, die aber weiter nichts als Ströme sind rc. Es rief den Beistand des Kaisers so sehnlich an, als es sonst seinen Strom anzurufen pflegt, und länger dauerte auch die Noth nicht, als so lange, bis sie berichtet war. So schnell, o Kaiser! wirkt deine Macht, und deine Güte ist für alle Fälle so aufmerksam und bereitwillig, daß, wenn unter deinem Scepter jemand unglücklich geworden ist, es zu seiner Hilfe und Rettung genug ist, daß du es weißt!"

Die Antonine traten in Trajan's Fußstapfen. So kann ein Regent ein Beispiel seiner Nachfolger werden! Die Fürsorge für das Brod der Unterthanen, für die Erhaltung eines leidlichen Preises und für die richtige Austheilung war in Rom ein wichtiges Amt. Schon zur Zeit der Republik verwalteten es die Aediles,

les, sowohl die plebei als curules. Ihm unterzogen sich die größten Staatsmänner. Man nannte sie Sitarchos, Curatores oder praefectos annonae. Die Kaiser selbst sorgten dafür in eigner Person. Kaiser Aurelian untersuchte selbst, ob das Brod gut gebacken wäre, und ob es sein rechtes Gewicht hätte. Denn als verschiedene Unterschleife bei der Austheilung bemerkt worden sind; so wurde gleich ein eigenes Backamt und Kollegium oder eine Bäckerzunft errichtet, und Brod statt des Korns ausgetheilet, welches panis gradilis oder annona civica hieß. Diese kluge Freigebigkeit der Kaiser ist durch die vielen Münzen und schönen Medaillons (auf welchen der Kaiser Kindern eine Kornähre darreichet, zum Zeichen, daß sie von ihm ernähret und erzogen worden sind) verewigt. Trajan's Klugheit ließ es nicht bloß bei den Kindern ganz armer Leute, sondern kam auch Kindern vornehmerer Einwohner zu Hilfe, und sorgte für ihre Erziehung. — Zur Zeit der Lobrede war die Zahl edelgeborner Kinder schon 5000 stark. wovon Sponheim und Andere nachgesehen werden können. *)

Will

*) De re numismatica. Dissert. 14. §. 7.

Will der Landesvater sich die Liebe seiner Unterthanen vergrössern; so habe er ein gefühlvolles Herz, komme der Noth zuvor, und helfe ihr schleunig ab, wenn eine seinen Staat drücket! Friedrich II. vertheilte 1761 und 62 grosse Summen Geldes und Getraides an die durch russische und östreichische Heere ruinirten Landleute. 100,000 Thaler gab er her, um dafür den Armen in und um Berlin Brod umsonst austheilen zu lassen.

Vorbauen ist nothwendig. Man kommt der Noth durch Anlegung beträchtlicher Magazine zuvor. In Ländern, wo Getraid genug gebauet, und ausser Land verkauft wird, ist das ein Leichtes. Denn jeder Bauer braucht nur eine gewisse Quantität jährlich entweder selbst aufzusparen und zur Vorsorge für das künftige Jahr auf eigenem Boden aufzubewahren, oder um einen billigen Preis ins Magazin abzugeben, und es ist einem Mißjahre vorgesorget! In diesem kann der Bauer und Arme um den billigsten Preis Getraide haben. Diese schöne Einrichtung ist längst im Würzburgischen anbefohlen! In einem getraidearmen Lande, z. B. im Salzburgischen Gebirgslande, das nicht Getraide genug vom flachen Lande bekömmt, sondern aus Baiern und Oestreich,

reich, muß von Aussen vorgekaufet und das Getraid billig abgegeben werden. Da lobe ich mir die Klugheit der Holländer, die schon längst grosse Magazine hatten, worin sie nicht nur genug Vorrath auf mehr als ein Jahr vorläufig für sich gegen die Theurung aufschütteten, sondern auch den Engländern das ihnen abgekaufte wieder so hoch bei einem Mangel verkaufen konnten, daß sie die Fracht, Zinsen und alle Kosten mit einem grossen vortheilhaften Ueberschusse dadurch wieder erhielten, auch den Nachkömmlingen vorsichtig die Nachfolge anpriesen, damit nicht in einem Jahre der Reichthum verloren gienge, den ihnen ein vieljähriger Handel gewonnen hatte! In den preussischen Ländern war auch längst die gute ökonomische Einrichtung gemacht, daß fast in allen Städten ansehnliche Magazine sich befanden, welche zur Zeit des Friedens angefüllet wurden. Friedrich II. mußte dennoch, als er 1740 die Regierung erhielt, schleunigst Korn aus Preussen und Liefland nach Pommern führen lassen, wo es unter die Armen vertheilt wurde, weil viele Tausend Menschen hätten elend umkommen müssen! Dieses hat nachher die Folge gehabt, daß er auf die Vermehrung der Magazine gar sehr bedacht war. Es wurden ihrer so viele,

daß

daß nicht allein einer leidenden Provinz durch die andern sogleich geholfen werden konnte; sondern, wenn auch ein Mißwachs mehrere Provinzen zugleich getroffen hätte, so würden doch hinlängliche Maasregeln dagegen getroffen worden sein, weit besser als in andern Ländern, wo man an dergleichen Dinge gar nicht denket, und nicht denken kann, weil die Einkünfte unnütz verschwendet werden! China hingegen, auf dessen Klugheit von der langen Dauer seiner innern Form doch mit Wahrscheinlichkeit geschlossen werden kann, das reiche, gesegnete, selbst vom Kaiser zum Ackerbaue durch sein festliches Ackern ermunterte China läßt es an Magazinen mangeln, und wird öfters von einer verderblichen Hungersnoth überfallen! Im Jahre 1504 war es dahin gekommen, daß die Eltern ihre Kinder verzehrten. Nach Dü Halde's Urtheil *) ist es seines Ueberflusses und seiner Fruchtbarkeit ungeachtet arm zu nennen, weil es nicht im Stande ist, seine eigenen Unterthanen zu erhalten. Es ist dabei ein Glück, daß der Chinese sehr mässig und nüchtern lebt.

„Wie

*) Beschreibung von China. Paris. 1 Th. S. 74. 516. 2 Th. S. 145.

„Wie können Fruchtmagazine auf verschiedene Arten angelegt und unterhalten werden?“ Beantwortet von Ph. Fr. Breitenbach. Leipzig. 1800. Seit. 187. in 8vo.

Eine wichtige Frage für jede Landespolizei. Jene Schrift ist in der Allg. Lit. Ztg. 1801. Nro. 180. beurtheilt. Da heißt es unter andern, an den meisten Orten könnten die Böden über den Kirchen, Spitälern, Waisenhäusern und andern öffentlichen Gebäuden dazu angewendet werden; wie sich denn auf solche Art in der Stadt Braunschweig schon seit 20 Jahren ein beständig mit 1000 Wispel Rocken angefülltes, unter landesherrlicher Verwaltung stehendes Magazin befindet. Auch der Recensent findet in der unbeschränkten Verschwendung des Getraides in Branntweinbrennereien ꝛc. eine Quelle des Mangels und der Theurung! — Die Recension ist so lehrreich, daß sie von den Lesern, welche sie vor allen beherzigen sollten, um der Noth vorzubeugen, — nachgeschlagen und berücksichtiget zu werden verdient.

Aus den königlich-preussischen Magazinen wird seit dem Herbste eine beträchtliche Anzahl Rockenmehl zu billigen Preisen zum Vortheil

des

des Publikums verkauft, und zur Erleichterung des ärmeren Theils der Berliner auf königliche Rechnung Brod gebacken, und der Laib von fünf Pfund für zwei Groschen verkauft. Der König ist also ein wahrer Vater der Armen!

Wenn in einem Lande nicht genug Getraid wächst; so ist es also Pflicht des Staates, die Einfuhr desselben von aussen zu befördern, selbst Magazine für das Erkaufte anzulegen, um den Wucher der inländischen Verkäufer zu verhindern. Am 16 November 1802 behauptete Sir John Sinclair im englischen Parlament, daß seit 10 Jahren für 20 Millionen Pfund Sterling (220 Millionen Gulden) fremdes Getraid in England eingeführt worden ist. — Wie theuer muß es nothwendig geworden sein, da es durch so viele Hände gieng, bis es an entfernte Käufer kam! Jeder Mittelverkäufer schlug mehr damit auf, als der Staat hätte thun können, wenn er selbst auf der Themse ꝛc. immer Getraid genug zur Vorsorge für Magazine beigeschafft und aus denselben um einen billigern Preis wieder abgegeben hätte! Auch ißt der Engländer gerne frisches Brod, das nur viel genossen sättiget, aber auch desto ungesünder ist, je wärmer manche Leute es zu essen pflegen! Es

reitzt

reitzt den Gaumen so sehr, daß davon doppelt soviel gegessen wird, als man von altgebackenem Brode essen mag. Vergl. meinen Aufsatz: Nichtachtung des Verbotes in London, warmes Brod zu essen, in der Fama. Nro. 79. Seit. 30.

London hat zwar sonst sehr viele gute Anstalten für Arme. Ausser den grossen Hospitälern hat jedes Kirchspiel sein Arbeitshaus (wor Khouse), worin die Armen desselben Unterhalt finden, indem sie ihn nach Kräften mit Spinnen, Verfertigung des Dochtgarnes, mit Ausflickung der alten Schiffstaue u. dergl. verdienen müssen. Dem ungeachtet kann aber die Zahl der Armen und Elenden nicht getilget werden! Denn die Arbeiter bei den Fabriken und andere Arbeitsleute sind zu wenig fleißig, bringen ihren Gewinnst an blauen Montagen oder an Feiertagen durch, sparen nichts auf den Fall der Noth, Krankheit, Theurung, oder auch des Mangels an Arbeit. Der geringste Mißwachs und die Theurung setzt eine solche Menge von Armen in die größte Noth und Verzweiflung. Viele sind schon vor Hunger umgekommen. So hindert der größte Reichthum nicht, daß jährlich Etliche vor Elend umkommen. Wo die Liederlichkeit und Verschwendung geduldet wird, da können die beßten Anstalten nicht vor

Armuth schützen. Tausend Chariteen, wie die Berliner, können nicht zureichen, wenn immer nebenbei Leute durch Liederlichkeit sich haufenweise selbst ins Verderben stürzen dürfen! Die Menge der dürftigen Leute auf dem Lande, welche sich kümmerlich ihr Brod verdienen, und oft wohl gar aus Mangel der Arbeit, oder aus Unlust zu arbeiten (der muthwilligen Bettler und Vagabunden sind 30000), betteln, nebst denen in Armenhäusern und Spitälern, setzte schon längst King auf 400,000 Familien, ohne die 30,000; zusammen 430,000, theils Familien, theils einzelne bettelhafte Personen! Davenant sagte, daß die große Zahl solcher dürftigen Familien theils durch die Schuld des Staates, theils durch ihre eigene entstanden sei. Er hielt es für die größte Pflicht, selbige in Arbeit zu setzen, und ihnen Verdienst zu verschaffen, für die Lahmen, Blinden, Abgelebten und Unvermögenden könne leicht gesorgt werden, daß keiner müssig sei und bettle, und daß alles in Arbeit gesetzt werde. Wer arbeitet, leidet keinen Mangel. Wer also den Dürftigen in Arbeit setzt, der übet grössere Liebe, und erlanget ein grösseres Verdienst um ihn, als wenn er Hospitäler baut, welche oft nur Denkmale von übelerworbenem Reichthume sind, wovon

die

die Reue noch zuletzt kommt. An Gesetzen zum Besten der Armen und des Staates (denn wie viel würde der gewinnen, wenn er jene zur Arbeit anhielte!) fehlet es in manchem Lande eben nicht, aber aufs Handhaben, auf die Ausübung derselben ist man doch gar zu wenig bedacht. *)

Die Bettelei war in Baiern zu einem Sisteme gediehen, dessen Abscheulichkeit und Schädlichkeit kaum glaublich sein würde, wenn nicht noch jetzt Dublin und das zu Grunde gerichtete Venedig **) noch eben so traurige Beispiele dieses fürchterlichen Uebels darstellten. Ganz Deutschland weiß aber auch, was München dem da-

*) Die Armenanstalten Marienburgs in Preussen sind musterhaft und verdienten überall Nachahmung. Vergl. Braune's Wanderungen durch Preussen. 1800.

**) Die schon längst in Venedig sichtbare grosse Armuth und die Bettelei sollen seit den letzten Veränderungen, und der durch den Krieg gestiegenen Theuerung (so wie auch in Padua) sehr zugenommen haben: Vergl. (K. G. Küttner's) Reise durch Deutschland, Dännemark, Schweden, Norwegen, und einen Theil von Italien in den Jahren 1797 - 99. Leipzig bei Göschen. 4r Band. 1801.

dahin gerufenen Ritter Thompson, nachherigen Grafen Rumford zu danken hat. Man darf beinahe ohne Scheu sagen, daß er dort Wunder bewirkte. Man kann nichts Interessanteres und Erfreulicheres lesen, als die Nachricht, welche Herr v. Rumford davon in seinen kleinen Schriften selbst giebt, so wie wenige Anstalten den Reisenden mehr Vergnügen gewähren, als die, welche in und um München unter des Grafen unmittelbarer Aufsicht errichtet worden sind. Was in den Rumfordschen Arbeitshäusern gemacht wird, soll theuer sein! Seine Sorge für die Nahrung der ärmeren Klassen hat ihm den verdienten Namen eines Wohlthäters der armen Menschheit erworben. — Wer weiß, wie weit die Wuth des verhungerten Volkes in England während der letzten drei theuren und fürchterlichen Jahre *) gegangen wäre, wenn sich die Obrigkeiten nicht, nach Rumford's Rathe unmittelbar mit der Befriedigung des ersten Bedürfnisses beschäftiget hätten. In Edinburg hat man

*) Die gegründete Klage, daß in England der Selbstmord stets zunehme, hat ihren Grund nebst dem cholerisch- melancholischen Wesen in den stets wachsenden Sorgen und Unglücksfällen, die den Engländer leicht verzweifeln machen.

man auch nach seinen Vorschlägen die Betteley abzuschaffen angefangen, und vielleicht folgt selbst London dem Beispiele. In Würzburg hat man wohl längst ein Arbeitshaus, wo auch kleinere Verbrechen abgebüsset und abverdient werden, wo aber auch mancher ganz redliche Arme Arbeit suchet und Verdienst findet. So wird der Noth gesteuert, so werden die ökonomischen Umstände der Armen, die man zum Arbeiten und Verdienen anhalten und mit Arbeitsstoff versehen muß, verbessert! Wer nichts verdient, hat ja auch nichts, fällt sich und Andern zur Last. Für ihn ist selbst in den wohlfeilsten Zeiten alles theuer, wenn er etwas kaufen soll. Aber der arbeitsame Arme ist selbst in theuern Zeiten besser daran.

Man hat mit mancherlei Gewächsen schon Versuche angestellet, um sie in theuern Zeiten mit dem Getraide als Brod zu backen und zu genießen. Man muß in Zeiten der Noth sich so gut behelfen, als man kann. Da ich manche Surrogate gelesen habe; so mache ich sie dem Leser zu wissen, der sie in mehreren Schriften nicht auffinden kann. Auch spreche ich oft selbst aus eigener Erfahrung. Mehrere Surrogate für Getraidbrode sind freilich noch zu wünschen. Wer welche weiß, theile sie mit. Inventis facile

cile est addere. Sie sollten dem gemeinen Manne selbst leicht zu Handen sein. Siquid novisti rectius istis, candidus imperti, si non, his utere mecum!

In der Polizeifama, Nr. 63. Seite 528, wird erzählet, daß es in Untersteiermark wegen der Getraidtheurung nun auch ein Treberbrod gebe, da es dort auf dem flachen Lande vieles Obst giebt, so wird aus demselben, z. B. aus den Aepfeln, Birnen, Most gepresset; die Ueberbleibsel des ausgepreßten Obstes (Treber) werden am Ofen gedörret, wie das Getraide auf der Mühle gemahlen, und dann zur Hälfte mit Roggenmehl vermischt, gebacken. Dieses schmackhafte und ergiebige Brod wird schon eine geraume Zeit gebacken. Man findet seinen guten Vortheil dabei, indem man bei jedem Backen die Hälfte des Getraidemehles ersparet, die Treber doch sonst zu nichts, ausser etwa zur Schweinefütterung, verwendet wurden.

Man hat auch sonst anderswo Rocken mit Aepfeln vermischt gebacken.*) Nämlich Professor

*) Man ist hier zu Lande, besonders in Lungaue, zu wenig auf die so vortheilhafte Baumzucht bedacht. In diesem Gaue giebt man vor, die Bäume

fessor Adam zu Caen machte diesen Versuch, welcher in obstreichen Gegenden Nachahmung verdienet. Man kocht Aepfel in Wasser, zerquetscht sie noch heiß zu einem Brei, setzt zu diesem zwei Mal so viel Mehl, mit Einschluß des Sauerteigs, als der Apfelbrei wiegt, und knettet den Teig, zu welchem kein Wasser kommt. Hat er die gehörige Festigkeit erhalten, so läßt man ihn über Nacht im Backtroge stehen, und wenn er gehörig aufgegangen ist, so verbacket man ihn, welches nicht viel Zeit erfordert, da der Teig nur ein Mal geknettet werden darf.

Bei der untersteiermärkischen Methode, die auch einen andern Gebrauch des Obstes voraussetzt, ist der Gewinn für getreidearme, aber obstreiche Länder weit beträchtlicher. Unsere Bauern dörren Birnen, um sie zu Stückeln

---

me kommen der Kälte wegen nicht fort. Und doch giebt es dort Nußbäume, welche so empfindlich sind, genug. Jede unbebauete Anhöhe sollte mit Obstbäumen bepflanzet, jede Strasse mit selben besetzet werden. Der grosse Nutzen für die Gemeinden ist vorläufig gar nicht zu berechnen möglich. Schon Kinder sollte man in der Schule unterweisen, besonders wie man Bäume versetzen und belzen (pfropfen) müsse.

ckeln geschnitten ins Brod zu backen. In Untersteiermark bedient man sich zum Treberbrode hingegen folgender sehr vortheilhafter und gewiß nachahmungswürdiger Methode oder Verfahrungsart.

Es werden nämlich von Aepfeln, Birnen, auch Weintrauben und überhaupt allen Gattungen des Obstes, wovon man den Most auszupressen pflegt, nach der Presse die Treber gesammelt, an einem Orte, der den freien Luftzug hat, von einander gelegt und ausgebreitet, damit sie nicht schimmeln können, welches vielleicht geschähe, wenn sie in der zusammengedrückten Form blieben, in welcher sie unter der Presse herausgenommen wurden. Dann müssen sie gedörret werden; sonst kann man sie nicht mahlen. Man hat den Gebrauch, nicht gleich alles auf ein Mal zu dörren; sondern man nimmt nur allzeit soviel, als man nöthig hat, um ein Mal Brod zu backen. Jedoch können sie auch auf ein Mal gedörret und gemahlen werden. Nur muß das von den Trebern erhaltene Mehl eben so wie das Getraidemehl an einem luftigen Orte aufbewahret werden. Das Dörren geschieht gewöhnlich in einem Backofen, wenn dieser zum Backen geheitzet und das Brod herausgenommen ist. Dann schüttet man

so

so viele Treber hinein, als man zum künftigen Brodbacken nöthig zu haben glaubt, und breitet selbe auseinander. Dieser Grad der Hitze des Backofens ist gerade angemessen, um die Treber zum Mahlen am tauglichsten zu machen. Sie können aber nicht zu feinem Mehle gemahlen werden, sie geben keine Kleyen, werden (nach dem Müllerausdrucke) nicht durchgebeutelt, sondern nur flach gemahlen. Doch kann dieses Alles bewirket werden, wenn man sie schon vor dem Mahlen im gehörigen Maase mit Getraide vermischet. Man nimmt gewöhnlich einen Drittheil Treber, und die 2 andern Drittheile Korn. Wenn man nun diese Treber in den noch heissen Backofen gelegt hat; so läßt man sie einen oder zwei Tage darin liegen, ohne wieder zu heitzen, nimmt sie dann heraus, und reinigt selbe von den Kohlen, die sich im Backofen etwa mit ihnen vermengt haben. Sonst sind die gewissesten Zeichen der genugsamen Dörrung, wenn sich diese Treber rasch brechen lassen, und wenn sie krachen, sobald man sie mit den Fingern zusammendrückt. Man darf sie aber nicht ganz braun dörren, sonst bekommt das Mehl einen unangenehmen Geschmack; aber auch nicht zu wenig und zu gäh, sonst sind die Treber schwer zu mahlen, weil sie innerlich nicht sogleich trock-

nen.

nen. In der Sonne liessen sie sich allenfalls auch dörren, die eben angeführten Merkmale könnten hiebei gleichfalls zur Richtschnur dienen. Allein davon hat man wenig Beispiele und man ist nur an die Ofendörrung gewöhnt. Sind die Treber vollkommen gedörret; so kommen sie auf die Mühle. Hier ist also nur das Obengesagte zu beobachten. Von dem aus den Trebern erhaltenen Mehle nimmt man ungefähr ein Drittheil, manches Mal auch mehr, die übrigen Theile Rockenmehl, bereitet und backt dieses dann nach eben der Art, wie gewöhnliches Brod. Man muß das Trebermehl mit anderem Mehle vermischen, weil es an und für sich zu weich ist, und sich beim Anmachen des Teiges allein nicht hielte. Dies auf solche Art zubereitete Brod ist angenehm zu essen, und hat einen süßlichen Geschmack, wenn anders das Obst, von dem die Treber kommen, nicht sauer war. Es giebt nach genauer Beobachtung besser aus, als das übrige, und ist wegen seiner Wohlfeilheit vorzüglich empfehlungswürdig. Diese wichtigen Vortheile wird gewiß derjenige nicht mißkennen, und nach seinen Kräften zuversichtlich mehr auszubreiten trachten, dem es ernstlich daran gelegen ist, das Schicksal seiner dürftigen Mitbrüder zu verbessern.

Das Ammelmehl (amylum) ist eine in der schleimigen Grundmischung vieler Gewächse und deren Wurzeln als ein besonderer Bestandtheil vorhandene mehlige Substanz. Es ist sehr rein, fein, weiß, und wird durch das viele oft aufgegossene kalte Wasser aus den Pflanzen herausgewaschen, und von den scharfen oder salzigen Theilen geschieden. Dieses ungewöhnliche Kraftmehl würde gewiß den Verbrauch des unentbehrlichen Getraides überall sehr vermindern. In Ottensee bei Altona ist jetzt eine Manufaktur etablirt, welche von allerlei Hülsenfrüchten und Wurzeln Mehl verfertiget. Solche Fabriken würden in gebirgigten Gegenden, wo die Zufuhr des Getraides sehr schwer fällt, nützlich sein. Vergl. Der Nutzen der verschiedenen Mehlsorten aus der Fabrik in Ottensee bei Altona, zum Gebrauche auf langen Seereisen und besonders zur Rumfordischen Suppe, durch Versuche bewiesen von de la Coudraye, Fisker und Rafe. Aus dem Dänischen von Markußen. Kopenhagen, 1800.

Diese Mehle können sowohl zu Suppen bereitet werden, als auch, und besser noch, zu Puddings (Knödeln). Diese macht man so:

Man löset ein halb Pfund Mehl auf in ungefähr einer Bouteille kaltem Wasser und etwas Salz; alsdann setzt man es auf ein strenges Feuer und rühret es um, bis es zu der gehörigen Dicke kommt. Man kann, wenn man will, etwas Butter oder Fett dazu thun! Wenn besagte Mehle zu Puddings bereitet sind, so gewähren sie den Vortheil, daß sie statt eines Pfundes Mehl wenigstens drei Pfunde Nahrungskraft geben. Das Kartoffelmehl ist noch mehr ergiebig.

Mit Kastanien hat Parmentier verschiedene Versuche angestellet, um aus ihnen Brod zu backen, die ihm aber nicht glücken wollten. Hingegen hat Pietsch ein sehr gutes und nahrhaftes und leicht verdauliches Brod daraus erhalten, wenn er zu 3 Theilen Kastanienmehl, einen Theil Getraidmehl, oder noch besser von letzterm die Hälfte nahm. Aber man muß vielen Sauerteig nehmen. Wo man noch immer Lust hat, solche Bäume statt Obstbäume häufig als Alleen anzupflanzen, da sollte man auf die Frucht bedacht sein.

Die Erdäpfel, auch Kartoffeln oder Grundbirnen genannt, haben einen vielfältigen Nutzen, indem sie eine vortreffliche Mastung des Viehes

ab-

abgeben und Stoff zur Stärke liefern. Sie sind aber auch für die Menschen ein vortreffliches Nahrungsmittel, weil sie ungemein nahrhaft, wohlschmeckend und gedeihlich sind!

Man kann sie auf verschiedene Arten geniessen. Sind sie gesotten, so kann man sie schälen und trocken mit Salz und Brod essen. Oder man kann sie zerschneiden, und eine Sauce darüber machen und als Gemüsse essen. Auch als Salat kann man sie speisen. Und sie schmecken alle Mal vortrefflich. Vorzüglich aber will ich mich dabei verweilen, daß man sie als Brod zurichten und backen kann. Ein gutes und gesundes Erdäpfelbrod wird auf folgende Weise bereitet: Man schälet oder schabet die rohen Erdäpfel und schneidet sie ungekocht in kleine Stücke, die man über Nacht in frisches Wasser legt, aus dem man sie den andern Tag herausnimmt, und in einen Kessel oder grossen Topf thut, worein man so viel Wasser gießt, daß es die obersten erreichet. So setzt man sie ans Feuer und kochet sie zu einem ordentlichen Breie oder Koche. Ist dieser fertig und soviel abgekühlet, daß man die Hand darin leiden kann; so reibt man ihn durch ein enges Sieb in den

Backtrog. *) Des Abends thut man den Sauerteig hinzu, und knettet soviel Kornmehl hinein, als sonst ein gewöhnlicher Backteig erfordert, ohne einen Tropfen Wasser dazu zu giessen. Diesen wohl durchgearbeiteten Teig läßt man die Nacht über etwa 9 bis 10 Stunden stehen. Des Morgens nimmt man wieder kein Wasser dazu, sondern man arbeitet den Sauerteig wohl durch, und knettet soviel Mehl hinein, bis er seine gehörige Steife bekommt! Nun muß er 3 oder 4 Stunden in ziemlicher Wärme stehen, ehe er ausgewirkt und in den Ofen geschoben wird. Der Ofen muß etwas stärker als zum Mehlteige geheitzet worden sein. — So kann man aus den Erdäpfeln ein wohlschmeckendes und gesundes Brod backen, welches noch besser wird, wenn man ein wenig Kümmel mit einmenget. (Noth- und Hilfsbüchlein. 1r Bd. Grätz. 1791. Seite 76.)

Landesväterliche Regierungen bestrebten sich darum so eifrig, den Erdäpfelbau zu befördern, und dadurch die Theurung mancher Lebensbedürfnisse zu mindern. Zu Klagenfurt sind im An-

*) Indessen möchte wahrscheinlich das Mehl von Kartoffeln, die man geschnitten und im Backofen gedörret hat, noch besser zu verbacken sein.

Anfange des heurigen Jahres, — wegen der Erfahrung, welche wohlthätige Aushilfe die Erdäpfel zur Ersparung einer grösseren Getraidverzehrung bei den in den verflossenen Jahren ohnehin so hoch gestiegenen Getraidpreisen schon geleistet haben, — die Herrschaftseigenthümer und deren Beamte von Regierungswegen aufgefordert worden, aus Liebe zu dem allgemeinen Wohl und zu ihrem eigenen Besten die Anpflanzung derselben bei den Unterthanen möglichst zu verbreiten und mit thätigem Beispiele voranzugehen. Wie man sich bei ihrem Anbaue auf flachem Lande und im thonartigen Boden zu benehmen habe, wird aus gründlicher Erfahrung in der brittannischen Bibliothek gelehret, die in die Justiz- und Polizeifama. Nr. 50. Seit. 410 ff. aufgenommen worden ist.

Man kann die Erdäpfel aber nicht nur auf besagten Boden und auf ebenen Gründen anbauen, sondern auch in den steinigten und bergigten Strecken, die nun öde da liegen, und füglich, wie ich aus Erfahrung weiß, zum gesegnetsten Erdäpfelbaue verwendet werden könnten, wenn die Leute dazu angehalten würden! So viele öde Strecken würden dann wie Getraidfelder die ergiebigste Nahrung gewähren,

ren, wenn man sie nicht aus Indolenz oder Vorurtheil, Gemächlichkeit oder Liederlichkeit gerne unangebauet und unbenützet liegen liesse! Giebt es doch überall die schönsten Auen, die aber immer noch nicht benützet werden! Einige nannte ich in meinem Aufsatze: Kein Brachfeld im Salzburgischen Gebirgslande u. in Berchtesgaden, in den Oekonomischen Heften, Leipzig bei Roch und Comp. Januar 1802. Es giebt derselben im Lande aber weit mehrere. Dort machte ich den Vorschlag, einige einzufangen und zur Verbesserung der Lokalschullehrerdienste urbar zu machen. Will man davon auch Armen und anderen Leuten Distrikte zukommen lassen, so wäre es gut und rathsam, wenn es unter der Bedingniß geschehe, daß darauf Erdäpfel angebauet werden!

In Untersteiermark wird schon seit langen Zeiten ein gesundes und geschmackhaftes Brod aus der Vermischung des Waizens oder Kornes mit türkischen Waizen zubereitet. Seit einiger Zeit mischt man auch Erdäpfel bei, welches gesund und geschmackhaft ist. Zu Grätz wurden daher (um diese vortheilhafte Erzeugung noch mehr zu verbreiten) 4 Brodbäcker in Vorschlag gebracht, welche nur solches und kein anderes

Brod zu backen haben sollten. Diese obrigkeitlich vorgehabte, aber nicht getroffene, jedoch der Realisirung noch würdige Anstalt wäre gewiß schön und nachahmungswürdig, weil die Erfahrung entschieden hat, daß der Zusatz der Erdäpfel zum Brode geschmackhaft und gesund ist. Da dieses Brod, wie aus öffentlichen Nachrichten schon längst bekannt ist, in mehrern Gegenden des Rheinstromes, im Fränkischen und im nördlichen Deutschlande bereits häufig genossen wird, warum zögert man noch so lange damit in getraidearmen Ländern, da ja doch dadurch Getraid ersparet, Wohlfeilheit des Getraides erzielet und jedermann leichter genähret würde? — Sollte also nicht in allen getraidearmen Ländern, wo das Getraid für beständig theuer zu sein pflegt, vor allem ernstlich ein Mal die Kultur der Erdäpfel betrieben werden? Würde dann die Obrigkeit auch gehörig über das Ausbacken des Erdäpfelbrodes wachen, so wird sie wohl daran thun, wenn sie Bäcker eigends instruirt, wie die Manipulation beschaffen sein müsse, um den Genuß des Erdäpfelbrodes recht gesund und gedeihlich zu machen, es aber auch wohlfeil zu erhalten! Die Art mehrerer Privaten zu Grätz, die Erdäpfel zu geschmackhaftem Brode zuzurichten, ist folgende: Man nimmt vor-

vorzüglich Erdäpfel von der grössern weissen Gattung, wäscht sie rein von allen anklebenden Erdtheilen ab, siedet sie gerade in so vielem Wasser, daß die Erdäpfel nicht schwimmen, so lange bis sie aufspringen. Dann werden sie geschälet und mit einer Walze oder dergleichen fein gerieben. Nun vermischet man diese zerriebenen Erdäpfel mit einer Halbscheide Kornmehl, und dem hierzu erforderlichen Sauerteige, und knettet es stark ab. Doch darf kein Wasser mehr hinzukommen, weil die Erdäpfel ohnedies Feuchtigkeit genug in sich haben. Nun läßt man den Teig auflaufen oder gehen. Ungefähr nach zwei Stunden, wenn er schon aufgelaufen ist, kommt noch nach Verhältniß etwas Kornmehl hinzu, weil der Teig sonst zergienge oder zerrinnte, und man knettet ihn wieder ab. Doch pflegt man derlei Brod nicht gerne alt werden zu lassen, indem es nach 4 oder 5 Tagen gewöhnlich einen säuerlichen Geschmack erhält. Es ist zwar auch noch die Methode der Durchtreibung der zerriebenen Erdäpfel durch ein Sieb gewöhnlich. Allein hierbei (wie Herr Franz Sartori zu Grätz in der Fama 1802. Nr. 76. Seite 5 bemerket) gehen zu viele Erdäpfel zu Grunde; so, daß das hiervon erhaltene Brod bald höher (?)

als

als das gewöhnliche zu stehen kommen würde, folglich für den hierbei vorgesetzten Zweck ganz ohne Nutzen (?) wäre. *) Man mache also überall in getraidearmen Ländern doch ein Mal bald den Anfang mit dem Erdäpfelbrode!!

Beim nassen Wetter wird der Boden leicht so sehr befeuchtet, daß man mehrere Erdäpfelstöcke ohne Absprengung vieler Wurzeln ausziehen und die größten Erdäpfel zum Brode wegnehmen kann. Dann stellt man die Erdäpfelbüsche mit den noch anhängenden kleinen Erdäpfeln wieder in den Ort, begießet sie, daß sie wieder fortwachsen, um im Herbste groß genug zu sein, daß man sie erndte. So kann man schon unter dem Sommer den Brodbedarf aus der Erde nehmen. In der Erde ist die Frucht doch völlig sicher vor Kälte, Reif, Schnee und Hagel, die aber leider oft das Getraid treffen. Schon ihrer Sicherheit wegen sollte man sie bauen. Nur ein anhaltend regnerisches Jahr macht einige Vorsicht nöthig. Wenn nämlich die Erdäpfel gar zu feucht erwachsen (da sie einen trockenen Boden lieben) oder wenn sie in einem sumpfigen und nassen Boden gezogen wer-

*) Vergl. auch Fama, Nr. 58. S. 484.

werden, so darf man nicht so viel als sonst davon essen, sondern die Woche durch nur etliche Male, wenn man nicht davon kränkeln will! Dieses hatten 1777 die Leute in Schlalach in der Mark Brandenburg versehen, wie solches der dortige Pfarrer Germershausen, ein gar erfahrner Hauswirth, in seinem Buche, die Hausmutter genannt, selbst erzählte. Sie hatten eine reiche Erdäpfelerndte gehabt. Es war aber ein kühler Sommer gewesen, und die Erdäpfel waren nicht recht zeitig geworden. Manche hatten inwendig schwarze oder röthlige Flecke und Tüpfel. Nun assen die Leute, weil es deren genug gab, gewaltig viel davon, manche drei Male des Tages. Und in allen Häusern, wo man gar zu viele gegessen hatte, brach im September die Ruhr aus, und dauerte bis in den November. Wer aber nicht zu viel gegessen hatte, blieb gesund. Das Zeichen, ob die Erdäpfel zeitig und gut sind, ist, wenn sie inwendig schön weißgelb aussehen, ohne Flecken sind, einen kräftigen Geruch und einen reinen gleichen Geschmack, fast wie Nüsse, haben. Werden sie zeitig und mäßig genossen; so sind sie die gesündeste Speise.

Metzler sagt a. a. O. Seite 125: Ein Arzt behauptete, daß die Kartoffeln den Geschlechts-

schlechtstrieb vermehren. Wenn dieses wahr ist, so muß gerade diejenige Ursache zum Grunde liegen, warum man den Vestalinnen und den Mönchen die Hülsenfrüchte verbot. Eine direkte *) Kraft haben sie aber auf den Geschlechtstrieb nicht. Aber durch die Anstopfung der geschwächten Verdauungsorgane mit solchen harten Speisen, und durch die eben dadurch erzeugten Blähungen mögen wohl schlaflose Nächte, Träume und alle die Folgen entstehen, die man von infarcirten Baucheingeweiden sonst zu beobachten gewohnt ist.

Im Ganzen bleibt aber doch immer wahr, daß alles, mit Mässigkeit genossen, der Gesundheit zuträglich sei. Eine so feste Speise fordert auch einen guten Magen, zumal wenn sie öfter genossen wird, verdauen helfende Arbeit und Kommotion! Wenn sich manches fromme Geschöpf in Klöstern wegen des berührten Punktes mit Gebeth und schlaflosen Nächten quält; so ist indessen nur der Bruder Koch oder die Laienschwester allein, wenn sie die besagte Speise zu oft auftischten, die Ursache so vieler Qualen! — Doch kann der Magen auch durch an-

*) Herr Metzler schrieb sicher fehl: indirekte?

andere zu künstliche gewürzhafte Speisen verdorben werden, wie Asmus sagt:

Pasteten und viel Leckerbrod
Verderben Blut und Magen.
Die Köche kochen lauter Noth,
Sie kochen uns viel eher todt!
Ihr Herren — laßt's euch sagen!

Die Beeren des Vogelbeerbaumes (Sorbus aucuparia) sind eßbar und werden von einigen Völkern wirklich gespeiset. Auch soll sich aus den getrockneten Beeren ein Brod verfertigen lassen. Sie sind Anfangs grün, bei ihrer Reife zu Ende Augusts auswendig roth, und inwendig gelb. Sie wachsen überall in Vorhölzern. Man bedient sich ihrer doch wohl zum Branntweinbrennen. Der Branntwein wird dazu hier zu Lande ziemlich hochgeschätzt. Man bediene sich also der Beeren auch zum Brode, und zwar noch lieber als zum Branntweinbrennen!

Auch die Früchte des gemeinen Mispelbaumes (mespilus germanica) sind eßbar und gesund. Ehe man sie abnimmt, sollen sie einige Nachtfröste erleiden, oder auf Stroh abliegen, wenn man sie früher abnimmt. Sie werden im Oktober reif. Das Gesträuch ist hier

hier zu Lande unter dem Namen: Esperl-baum, bekannt. — Auch die Beeren des Frühebirnstrauches (mesp. amelanchier), der allenthalben im Gebirge wächst, sind eßbar. In Pinzgau und Pongau sind sie unter dem Namen Gamsbeer bekannt. Sie sind Anfangs grün, und werden bei ihrer Reife gegen das Ende des Julius schwärzlich blau und süßlich.

Die Beeren des Mehlbaumes (crataegus aria), der überall, an Wegen und in Hecken, häufig wächst, sind eßbar. Wenn sie gedörret und zu Mehl gemacht werden; so kann daraus ein Brod gemacht werden, welches zwar etwas schwarz, aber sehr süß und schmackhaft ist. Die Beeren reifen im Oktober, sind rund, aussen roth, mehlig, innen weiß, und haben einen süßlichten Geschmack. Da sie so sättigend sind, so sollte man sie auch sammeln. Selbst Kinder sind dazu zu gebrauchen. In den theuern 70ger Jahren, sagte mir ein Bäcker, hat man sie wohl hier, sogar sammt dem steinharten Kerne, gemahlen und als Brod schmackhaft gefunden. Ich finde sie ebenfalls wohlschmeckend und eßbar. Man lasse sie also nicht auf dem Boden verderben, oder von den Vögeln fressen. Dieses Gesträuch ist in Wahrheit das, was für entferntere Gegenden der

Brod-

Brodbaum ist. Wie sonderbar wäre es also, der Erfahrung nicht folgen und eine Frucht nicht geniessen zu wollen, die gewiß nicht umsonst so häufig wachset!

Nimmt man unter das Brod zu dem Mehle aus den süßlichten Mehlbaumbeeren auch noch die so häufig und überallwachsenden Beeren des gemeinen Sauerdornes (berberis vulgaris), welche zur Zeit meist verderben müssen; *) so wird man es durch diese schmackhaften, allgemein für gesund gehaltenen, süßsäuerlichen Beeren, welche auch nahrhaft sind, noch genießbarer machen. Man sollte sie also in Menge sammeln. Im Herbste trifft man sie überall an. Hier zu Lande heissen sie Poasselbeeren. Trocknet man sie für die Zukunft; so wird man sie lange aufbehalten können.

Aus dem Samen des Wachtelwaitzen (melambyrum arvense) läßt sich ein Mehl bereiten, und aus diesem ein Brod backen, das etwas schwarz und bitter, aber doch unbedenklich

*) Denn nur bei weitem der kleinste Theil wird zum Branntweine gebrannt; Die größte Menge fällt unbenützet ab. Sie ist auch eine Stellvertreterin der Citrone.

lich zu genießen ist. — Auch kann man in theuern Zeiten die schön erwähnte Saat- oder gemeine Wicke (vicia sativa) mit Gerste oder Korn vermischen und zum Brode verwenden, wo sie nämlich beträchtlich angebauet wird, und man im Nothfalle nichts besseres herzunehmen weiß. Selbst mit der Gerste sollte man mehr in getraidarmen Ländern in theuern Zeiten beim Bierbrauen zurückhalten *), wenigstens das weisse Bierbrauen unterlassen müssen, welches so viel Waitzen entziehet, der gewiß hart vermißt wird! (Läßt man aber die Brauhäuser immer fort, ein Mal so stark wie das andere Mal den schönsten Waitzen in Menge verbrauen, so muß der Mangel immer drückender, und die Theurung immer härter werden,

so

*) Daß die Gerste zum Brodbacken gebraucht werden könne, lehrt die Erfahrung. Für Leute, die eine sitzende Lebensart haben, ist das Brod aber nicht gar gedeihlich, weil es schwer verdaulich ist, einen starken Magen erfordert, der es verarbeiten kann. Für die stark arbeitenden Menschenklassen ist das Gerstenbrod gut. Gerstensuppen sind ja bekanntlich gesund, weil sie an Nahrungsstoff ungemein reichhaltig und wegen des vielen leicht auflöslichen Schleimes leicht verdaulich sind.

so daß Arme zuletzt kein Stäubchen Mehl mehr erkaufen können! Allein was fragen die Bräuer nach der allgemeinen Noth, nach dem Mangel an Getraide? Nichts! Darum sollte man ihnen von Polizeiwegen Vorschriften ertheilen und sie — auch handhaben!)

Der Kern der Wassernuß (trapa natans) ist weiß, sehr mehlreich und süßlich von Geschmack. Man bedient sich der Nüsse zum Essen, und legt ihnen eine sehr nährende und sättigende, zugleich aber auch etwas blähende und verstopfende Eigenschaft bei. Sie müssen im Wasser gahr gesotten, oder wie Kastanien gebraten werden. Das feinste und der Farbe nach reinste weisse Mehl wird auf folgende Art gewonnen: Die Nüsse werden, wenn sie vorher ein wenig abgewelket, doch aber nicht ganz ausgetrocknet sind, ausgeschälet, auch vom Kerne das weisse Häutchen abgelöset; sodann werden die ausgeschälten Kerne vorerst noch etwas in der Luft getrocknet, hernach läßt man sie in einem Backofen vollends bis auf den höchsten Grad trocken werden. Der Backofen darf aber nicht mehr heiß, sondern verschlagen sein, und die Kerne dürfen auch nicht auf die blosse Platte, sondern müssen in ein Sieb gelegt

legt werden, weil sonst das Mehl brandig werden möchte. Hierauf werden sie, sobald sie ein wenig erkühlet sind, und ehe sie von der Luft etwa wieder neue Feuchtigkeit eingesogen haben, in einem grossen Mörser grob zerstossen, und in einer Handmühle zu Mehl gemahlen, alsdann durch ein Sieb gesiebt, wovon man das feinste und weisseste Mehl erhält, welches man hernach an trocknen Orten aufzubehalten pflegt. Dieses quillt im Kochen ausnehmend, und kann zu Breien gebraucht werden. Die Nüsse läßt man durch Leute auf Kähnen ablesen, welches aber gar behutsam geschehen muß, weil sie sonst sehr leicht ab und ins Wasser fallen. Es muß auch dabei nicht allein der Vortheil der Zeit in Acht genommen werden, daß man sie nicht überständig werden läßt, sondern es darf auch die Aberndtung nicht auf ein Mal geschehen, daß man nicht zugleich die unreifen Nüsse mit abreisse. Will man dieses Gewächse in einem Teiche oder Graben anbauen, so darf man nur etliche reife Nüsse hineinwerfen, sie werden leicht Wurzel fassen, und stark wuchern. Dioscorides und Plinius erzählen, daß die Thracier, welche an dem Flusse Strymon gewohnt haben, aus den

Nußkernen *) sich Brod gebacken haben. Das Mehl ist auch noch zu andern Backwerken sehr brauchbar.

Aus der Wurzel des gemeinen Schilfrohres (arundo phragmites), das häufig in Gräben, nassen Wiesen und Teichen wächst, soll nach Klaudius Zeugnisse, ein gutes, nahrhaftes Brod gemacht werden können. Man muß sie trocknen, schneiden, mahlen, und mit Getraidemehl vermischen. So verfahre man auch

*) Die Wurzeln sind nach Tompson's (Rumford's) Anzeige giftig. Ich habe darauf in meinem Aufsatze: über die Nothwendigkeit des warnenden Giftpflanzenunterrichtes in den Schulen, der in der Polizeifama erscheint, vergessen. Aus der Wurzel des Sumpflöffelkrautes (calla palustris), sagt Mattuschka, hat man in Schweden in theuern Zeiten Brod gebacken, nachdem man sie im Frühjahre in einem Ofen gedörrt hatte. Auch soll nach ihm die getrocknete Wurzel oder die ihrer Schärfe beraubte Beere des gefleckten Arons (arum maculatum) zu Brod gebraucht werden können. Braune sagt davon nichts. Er erklärt vielmehr beide Gewächse für Giftpflanzen! Wie genau sollte man also im Gebrauche aller Kräuter sein! —

auch mit den Wurzeln der Quecken (triticum repens), die in Gärten, Aeckern und auf Aengern wachsen. Das that man wirklich bei einem kurzen Getraidmangel im Jahre 1762 in einigen Gegenden von Sachsen.

Die Einwohner auf der kanarischen Insel Palma machen sich Brod aus der Wurzel der Saumfarre (pteris aquilinia). Beim Ausgraben kosten sie die Wurzeln, und werfen die bittern als unbrauchbar weg. Die Japanesen speisen die jungen Sprößlinge vor der Entfaltung der Blätter, auch die Wurzel, wozu sie dieselben stossen, und durch aufgegossenes und wieder ausgedrücktes Wasser reinigen. Dieser Farren führt auch die Benennungen Rheinfarrn, Rosfarrn, Waldfarrn, Farrenkrautweiblein und Jesus-Christus-Wurzel. Er wächst in ausgehauenen Wäldern häufig als Unkraut. Die Wurzel ist spindelförmig, gelblichtgrau, klebrig, schleimig, Anfangs süß, nachher aber etwas bitter.

Die Wurzel von Sumpfroßpolei (Stachys palustris) ist mehlig, und es soll ein Brod daraus gebacken werden können. Die Pflanze wächst allenthalben an feuchten Orten, auch

auch auf Aeckern. — Nach Pallas Bericht *) essen die Tartarn die Wurzel der kleinen Otterwurz oder des spitzkeimenden Wegetritts (polygonum viviparum) in Milch; an einigen Orten pflegt man sie zu trocknen, daraus Mehl und Brod zu machen. Die Wurzel der Natterwurz (polygonum bistorta) giebt ein Mehl, woraus nach Vikat's materia medica, oder Geschichte der Arzneien des Pflanzenreiches, (Leipzig, 2. B. 1782.) ein wohlschmeckendes gesundes Brod bereitet werden kann. Das Mehl giebt dem Brode einen angenehmen Geschmack. Sie wächst auf feuchten Wiesen ꝛc.

Die Erdnuß (lathyrus tuberosus) **) ist auf den Aeckern schädlich, weil sie mit ihren am Rande befindlichen Gäbelchen sich um die Stengel der Früchte schlingt, und ihnen die Nahrung entzieht. Auf Wiesen soll sie aber nützlich sein. Von den Aeckern kann sie am leich-

*) Reisen durchs russische Reich. 3. B. im ausführl. Auszuge, Frankfurt und Leipzig, 1776 -- 1778.

**) Wovon aber Herr v. Braune in seiner Salzburgischen Flora schweigt. Man mache da, wo sie wächst, Gebrauch davon.

leichtesten durch die Schweine vertilgt werden. An vielen Orten sammelt man sie aber selbst, weil man daran eine Delikatesse findet. Sie wird nach der Erndtezeit aus dem Boden genommen, und man setzt sie abgekocht, wie Wassernüsse bei der Mahlzeit auf. Erdnüsse können auch in theuern Zeiten statt des Brodes gebraucht werden. Nur übermässig genossen erregen sie Blähungen.

Sogar die Rinde der gemeinen oder schwarzen Pappel (populus nigra) wird im nördlichen Asien zum Brode verbraucht*), und gar statt desselben gebraucht.**) Wie sich doch die Menschen manches Mal behelfen müssen! — Eine gesunde Nahrung gebende Brodbäume giebt es in Deutschland ꝛc. freilich nicht, wie es deren jedoch anderswo giebt. Aber einige wilde Bäume tragen doch Früchte, die zum Brode verarbeitet werden könnten. — Wenn es auch nicht ein Leckerbissen ist; so ist es doch, wenn man sich etwas daran gewöhnt hat, einigermassen schmackhaft, besonders wenn Arbeit und Hunger es würzen. Dann schmecket es dem Armen bes-

*) Braune II. Band. Seite 780.

**) Mattutschke. II. Band. Seite 436.

besser, als dem trägen verzärtelten Reichen sein mürbes süsses Leckerbrod!

Aus Eicheln, mit gleichem Theile Kaffee vermischt, läßt sich bekanntlich ein dem Kaffee ganz ähnliches, gar nicht ungesundes, nährendes Getränke machen. — Warum sollte man sich ihrer nicht auch zum Brode bedienen können? Die länglichen Eicheln, welche man an einigen Orten Dachseicheln nennet, sind süsser und grösser als die andern, welche Harzeicheln heissen und kürzer, runder, auch etwas bitterer sind. In Theurungszeiten, z. B. in Frankreich 1709 nach dem harten Winter, hat man sie unter das Brod gemengt, und zwar gar zu viel, so daß der häufige Genuß des Eichelmehles nicht allein Bauchgrimmen verursachte, sondern auch eine heftige Krankheit, welche von den französischen Aerzten unter dem Namen: le Trousse galant, besonders beschrieben worden ist. *)

Von

*) Mäßig genossen sind die Eicheln, zum Brode gemahlen, gewiß unschädlich und nahrhaft. Sie waren doch die Kost der alten Deutschen, wobei sie sich sehr wohl befanden. Ihren etwas herben Geschmack kann man vertreiben, wenn man das

Von der eßbaren Eichel spricht Ovid, der von den sonst so einfachen glücklichen Zeiten uns so viel Schönes zu sagen weiß, in folgender Stelle:

Contentique (homines) cibis nullo cogente creatis
Arbuteos foetus montanaque fraga legebunt,
Et quo deciderant patula Jovis arbore glandes,
Ver erat aeternum.

Ihr Vaterland ist das südliche Europa, dessen Einwohner die Eicheln, der quercus escula theils gebraten essen, theils Mehl davon machen und Brod daraus backen. Dieser Baum verdiente wohl überall, wo er fortkommen könnte, gepflanzet zu werden. Der Braunschweigische Graf von Veltheim hat ihn in seinem Lustwalde oder Garten angepflanzet.

Aus den Nüssen des Haselstrauches (corylus avellana), welche eine sehr angeneh-

me,

---

das Mehl, wie die Erdäpfel, abwässert, wodurch jener Geschmack herausgezogen wird. Wo die eßbare Eichel (quercus escula) sonst wächst, (von welcher aber Herr von Braune und Mattuschka schweigen) da verdienten deren Früchte Versuche.

me, milde und nahrhafte Speise sind, kann man Brod backen, eine kühlende Milch, wie auch ein Getränke bereiten, das der Chokolade ziemlich gleich kommt, und ein süsses Oehl pressen, das in seinen Eigenschaften und Kräften dem Mandelöhle fast gleich ist. Es dient auch zu weissen Farben und wohlriechenden Salben.

Die mehligen und öhligen Samen der gemeinen Fichte (pinus sylvestris) können gegessen werden. Die innere Rinde kann in Hungersnoth zu Brod gebacken werden, und wird in Kamschatka und Norwegen, mit Haber vermischt, nicht nur für die Pferde verfüttert, sondern auch von Menschen gegessen.

Die Rinde der Spiel- oder Abart: Krummholzbaum (pinus pumilio) wird von den Darlekarliern und andern Völkern, mit Getraidmehl vermischt, zum Brodbacken benützet. Sie wird freilich keine Leckerbissen gewähren! — So verhält es sich auch mit dem hölzernen Brode des Hrn. Dr. Oberlechner.

Die Kerne der Buche (fragus sylvatica) geben ein gutes Oehl und Brod. Matuschka sagt in seiner schlesischen Flora 2r Th.

S.

S. 383: Die Bucheker (nuces fagi) werden selten von den Menschen gegessen; denn ihr häufiger Genuß erhitzt den Kopf dergestalt, daß man wie von einem Rausche davon toll wird. — Aber wer zwingt denn auch jemanden zum häufigen Genusse derselben? Können und sollen sie denn nicht mäßig unter mehr Mehl vermischet genossen werden? Ich habe ihrer als Knabe schon viele gegessen, und keine Ungelegenheit verspüret. Ich aß sie frisch zum Brode, und es schmeckte mir, als wenn ich die besten Nußkerne äße. Die Bucheker geben *) vielmehr, wenn sie ausgepreßt getrocknet, gemahlen und gebeutelt werden, sogar ohne Zusatz, ein gutes, wohlschmeckendes, weisses, gar nicht ungesundes Brod. Auch ohne sie vorher auszupressen, kann man aus den Kernen ein Mehl erhalten, wenn man sie eine Zeitlang im recht warmen Wasser weichen läßt, hierauf die inwendige Haut abzieht, dann klein schneidet, trocknet, und im Backofen dörret, wodurch die überflüssigen öhligten Theile ver-

*) Wie Herr von Braune in seiner Salzburger Flora, 2r Band, S. 697 der Erfahrung zufolge sagt, welche schon vielfältig gemacht worden ist.

verfliegen, welche hindern würden, sie zu einem weichen, lockern Mehle zu mahlen. Noch leichter und geschwinder ist's, wenn man die ganzen Früchte (sammt ihren Schalen) im Backofen, sobald man das Brod herausgenommen hat, wohl röstet, und dann mahlet. Durch dieses Dörren fallen die Schalen gar leicht von den Kernen. Man könnte also wohl den größten Vortheil von einer Sache ziehen, die man fast aller Orten in grosser Menge verfaulen oder von den Vögeln und Eichhörnchen verzehren oder vom Wilde in den Koth treten läßt, ohne sie des Aufhebens und Gebrauchens werth zu achten! Wer zuerst so gescheid ist, die Bucheln zusammen zu suchen, oder von den Kindern zur Herbstzeit zusammenlesen zu lassen, wird vielleicht von Leuten, die über alles die Nase rümpfen (veritas odium parit), anfangs belächelt, oder gar spöttisch verhöhnet werden, ohne des Spottes werth zu sein. Allein der Gescheidere lasse sich nur nicht irre machen, und er wird bald Nachfolger haben.*)

Wie

---

*) In Oberbaiern bei Weilheim werden die Bucheln fleißig gesammelt, seitdem man von ihren grossen Nutzen überzeugt ist. Man läßt daraus ein

Wie sehr verlachte man ehevor diejenigen, welche zuerst Erdäpfel anbauten. Aber die Lacher wurden bald selber klug! — Videre verum atque, uti res est, dicere. Terent. Heaut. III. 1. 81.

Läßt man Arme faullenzen; so verdienen sie sich nichts! Es fehlet ihnen also ganz das Mittel, sich auf die einzig erlaubte Art Brod zu verschaffen. Die Arbeitsamkeit sollte also überall bei den Armen betrieben werden. Es ist also doch nicht hübsch, daß man sie haufenweise lieber betteln, als arbeiten und dadurch etwas verdienen läßt! Sie würden, wenn sie Arbeit bekämen, sich ehrlicher fortbringen, als viele sich zu erhalten wissen, mittels verschiedener Ränke und Schwänke ꝛc. Und doch, statt durch Arbeit sich das Nothwendigste zu erwerben, jammern sie lieber unthätig über harte, theure Zeiten, wo nichts zu bekommen sei!

Es giebt aber auch redliche, arbeitsame Hausarme, die den harten Druck der Theurung

ein Oel pressen, welches den Mehlspeisen einen sehr angenehmen Geschmack giebt. Von 25 Pfund Bucheln bekömmt man ungefähr zwei Maaß Oel.

rung unverschuldet schon lange und besonders jezt gewaltig fühlen! Ihrer Noth sollte ganz abgeholfen werden können. Sie einigermassen zu vermindern, theile ich hier einige bewährte Vorschläge mit. Ich eilte damit, daß man sie bei Zeiten beachte. Wem ist es unbekannt, daß die alltägliche Nahrung, das Brod, nun eine Weile so hoch aufschlug?

Im Falle der Noth nimmt man alles her, was den Hunger stillet. Für diesen traurigen Fall hat die gute Mutter Erde uns so manches Genießbare in Menge wachsen lassen, woran der gemeine Mann gar nicht denket, wenn man ihn nicht eigens und öfters darauf aufmerksam machet.

Ich denke nicht, daß man bei manchem Nahrungsmittel, an das ich für den Fall der Noth erinnere, den Kopf mit einer gescheiden Miene schütteln werde. Wer der Nahrungsmittel nicht bedarf, der sei froh. Aber Andere von ihrem Gebrauche abhalten wollen, ist in Wahrheit nicht brav. Man lasse also einen probiren, was ich als nützlich angebe, — und mancher wird froh sein, daß er darauf aufmerksam gemachet wurde.

Ich wünschte, das über Industrieschulen

Ge-

Gesagte würde beherziget, wo es noch keine giebt! Die frühe Arbeitsamkeit verhilft nicht nur zum Erwerbe des Unterhaltes, sondern sie ist auch sonst in moralischer Hinsicht äusserst wichtig. Nur muß man die Kinder nicht zu lange oder zu sehr arbeiten lassen. Man wechsle mit Arbeiten. Auch sei man dabei auf körperliche Gesundheit bedacht. Auch ich halte absichtlich veranstaltete Körperübungen für nothwendig, und zwar für Mädchen und für Knaben. Man sehe auch auf guten körperlichen Anstand, den die Gelenksamkeit des Körpers befördert. Darum vermeide man in einer Industrieschule alles, was die Gesundheit verletzet, und den guten körperlichen Anstand beleidigt! Ich meine die ungesunden und übelgestalteten Stellungen des Körpers, in welchen Mancher die Kinder eine unglückliche Fertigkeit erlangen läßt! So nehmen Mädchen fast durchgehends bei den sitzenden Arbeiten eine ungesunde, zur Schiefheit des Rückens zwingende Stellung an. Sie sitzen ja nur zu oft und zu lange schief und zu gebückt, wenn sie nähen oder spinnen, auch unter den Augen des Lehrers beim Schreiben! Beim Stricken sieht man den Leib noch am öftesten gerade sitzen, wenn er nicht durch fehlerhafte Gewöh-

wöhnung schon verwöhnet worden ist, unwillkührlich vorwärts zu fallen. Wenn Kinder beim Arbeiten sich so zu verunstalten Gefahr laufen; so sollten Eltern und Lehrer dem Uebel noch zur rechten Zeit vorbeugen. Die benöthigten Maschinen dürften eine Ueberänderung leiden. Wie hoch soll der Spinnstuhl und das Spinnrad sein? Kinder sollen nicht zu lange in Einem fort spinnen. Eine Stunde des Tages ist genug zum Lernen und zur Uebung. Denn dies Geschäft ist ohnehin zu einfach und langweilig. Man lasse sie mit andern abwechseln. Der Nähestuhl sei etwas nieder, oder der Tisch hoch, damit das Kind genöthigt werde, gerade zu sitzen. Man befürchet dabei etwa ein Uebel — ein kurzes Gesicht? Wird aber wohl die Arbeit dem Auge zu nahe gebracht? Ich glaube nicht. Man lasse Mädchen nur nicht in Einem fort mehrere Stunden nähen, sondern auch dieses Geschäft öfters mit besonders solchen unterbrechen, die im Freien vorgenommen werden, welche also dem Körper wieder zur Stärkung dienen, und das Auge wieder auf entfernte Gegenstände hinziehen ꝛc. Auch thut man wohl, wenn man die Kinder in der Mechanik, deren man doch oft im gemeinen Leben bedarf, um

um geschickte Vorrichtungen zu treffen, unterweiset. Berücksichtiget man solche Vorschläge; so wird man seine Mitmenschen ungemein beglücken helfen. Winke, wenn sie schon bewährt sind, verdienen doch wohl Berücksichtigung, in jenen Oertchen, *) wo man guter Beispiele ungeachtet auf die Befriedigung dringender Bedürfnisse noch nicht die gehörige Rücksicht genommen hat.

Nro. 46.

Würze zu kühlen.

Aldermann Sankey, ein großer englischer Bräuer, hat in seinem Brauwerke eine neue Art, die Würze zu kühlen, eingeführt. Man kühlt sie nämlich dadurch, daß man die Würze in einer sehr starken Röhre durch eine kalte Flüßigkeit laufen läßt, wodurch der Gebrauch der Kühlfässer unnöthig gemacht, viel Raum und

Zeit

*) Wenn aber daselbst Leute, deren Pflicht die Beförderung des Menschenwohls ist, ganz und gar unthätig und gleichgiltig dagegen sind; so verarget man wohl Niemanden, wenn er darüber unzufrieden ist. Da heißt es: Difficile est, Satyram non scribere!

Zeit erspart, und der Verlust durch Verdampfung und Verschütterung verhindert wird. Sankey, diese Spur verfolgend, glaubte, daß der beste Kühler sein Wasserbrunnen sein würde, welcher 15 Fuß im Durchmesser hat, und beträchtlich tief ist. Er ließ also mit viel Mühe und Kosten die Röhre so anbringen, daß die Würze aus dem Kessel bis in den Brunnen hinab läuft und wieder hinauf steigt, nachdem sie eine Entfernung von 800 Fuß zurückgelegt hat.

Nro. 47.

Alle Arten von Käse zu verbessern.

Man gießt guten weissen Wein über gereinigte Potasche oder Weinsteinsalz so lange, bis die Mischung nicht mehr aufbrauset. Alsdann benetzet man damit leinene Tücher, schlägt diese um die Käse und legt solche in den Keller. Nach vier und zwanzig Stunden benetzet man die Tücher von neuem, kehrt die Käse um, und so fährt man nach Beschaffenheit der Käse etwa einen Monat lang fort. Ganz trockene und verdorbene Käse werden dadurch verbessert und schmackhaft gemacht.

Nro. 48.

Nöthige Regeln, die dem Färben verschiedener Zeuge vorangehen müssen.

1.) Wenn etwas Fett in dem Farbekessel, der Wolle, oder dem Zeuge, welches gefärbt werden soll, vorhanden ist, so schlägt die Farbe um und geräth nicht. Es ist daher schlechterdings nöthig, daß alles vom Fette gereiniget werde. Dies ist besonders bei der Wolle deshalb zu merken, weil sie von Natur nicht allein Fettigkeit bei sich führt, sondern auch bei dem Kämmen Oel gebraucht werden muß, um sie klar zu machen und zum Spinnen vorzubereiten. Seife ist das bekannte Mittel, welches sich sowohl mit dem Fette, als mit dem Wasser vereiniget, und eben damit verursacht, daß das Fett im Wasser aufgelöset wird, da es sonst demselben widerstrebt. Zu merken ist, daß dazu kein siedendheisses Wasser genommen werden darf, weil sonst das Fett in die Wolle eingebrühet wird, und dann gar nicht mehr herausgebracht werden kann.

2.) Eben so sorgfältig muß man aber auch dahin sehen, daß die Seife rein wieder ausgewaschen werde, weil sie der Farbe eben so wohl widerstehet, als das Fett, und das um so mehr,

weil sie mit dem in der Wolle befindlichen Fette verbunden ist, auch selbst Fett zur Grundlage hat.

3.) Je lockerer und weicher die Wolle ist, desto besser nimmt sie die Farbe an, dagegen das stachlichte Haar sich sehr schwer färben läßt. Man wird also hierauf Bedacht nehmen, und zu dem, zum Färben bestimmten wollenen Garne gute Wolle nehmen müssen, damit man ein schön gefärbtes Zeug erhalte.

4.) Bei dem Kochen der Farbe entstehet jedes Mal oben ein Schaum, welchen die Färber die Blume zu nennen pflegen. Dieser ist eine Unreinigkeit und muß sorgfältig abgeschäumt werden, weil, wo er sich ansetzt, die Farbe nicht angreift, und das Zeug mithin fleckig wird.

5.) Wenn ein Feuerbrand in der Farbebrühe gelöscht wird, so fällt die Farbe zurück und sondert sich von dem Wasser. Man wird sich also dafür hüten, und auch den Farbekessel beobachten, damit nichts hineinfalle. In den anhaltenden abergläubischen Zeiten nannte man so etwas Hexerei; jetzt weis man, daß es ganz natürlich zugehet. Wenn indeß ein solcher Unfall vorgegangen ist, so hat man nicht nöthig,

bei

bei einem Herenpanner Hilfe zu suchen. Man braucht nur für einen Groschen Vitriol oder fein gestossenes Operment dazu zu schütten, so ist das Uebel gehoben.

6.) Alle Farbebrühe muß von den Spänen oder Kräutern abgeklärt werden; denn wenn ein Blatt oder dergleichen sich an das Garn oder Zeug anlegt, so ist leicht zu begreifen, daß auf dem Flecke die Farbe nicht angreifen kann, und folglich Flecke entstehen müssen.

7.) Soll das Zeug eine Farbe erhalten, so darf sich nichts Fremdes damit vermischen oder daran legen. Da nun das nasse Zeug den Staub und was sonst umherfliegt, eben durch die Nässe leicht anziehet und festhält: so ist sehr natürlich, daß auch der Ort, wo man das gewaschene und gefärbte Garn oder Zeug zum Trocknen aufhängt, von Staub, Spinnweben und dergleichen Dingen rein gehalten werde, damit nichts anfliege und die Farbe beschmutze.

8.) Kalk und Lauge haben die Eigenschaft, daß sie die rothe Farbe verdunkeln und in Braun verwandeln. Man muß sich also hüten, daß von dieser Beize nicht zu viel in die Far-

be

be genommen, auch die wollenen Zeuge nicht zu lange darin gelassen und umgedrehet werden.

9.) Eben so hat Kalk und Lauge die Eigenschaft, daß die Wolle dadurch mürbe gemacht und ganz aufgelöset wird, wenn sie damit gekocht wird. Man hüte sich also für Schaden.

10.) Man muß das Zeug, welches gefärbt werden soll, mit der Farbebrühe nicht gleich auf ein Mal durchkochen lassen, sondern etliche Male herausnehmen und auskühlen, ehe es zum Kochen kommt; alsdann fällt die Farbe viel besser an.

11.) Wenn man Salmiak zur Farbebrühe thut, so hat man davon den Vortheil, daß das Zeug nicht leicht fleckicht wird.

Nro. 49.

Leinengarn orangegelb zu Färben.

Man kocht Lauge von Buchenholz und klärt sie ab, oder gießt sie durch ein Tuch. Dann nimmt man auf jedes Pfund Garn, welches gelblich gebleicht sein muß, für 2 Groschen Orlean, weichet denselben den Abend vorher in die Lauge und läßt es die Nacht hindurch stehen. Es ist hierbei zu merken, daß

der

der Orlean klein gestossen werden muß, damit er sich desto besser auflöse. Des andern Morgens legt man das Garn mit dieser Farbenbrühe in den Kessel, läßt es eine halbe Stunde damit kochen, nimmt dann den Kessel vom Feuer und läßt das Garn darin kalt werden. Sodann spület man es in frischem Wasser aus und trocket es an einem Orte, wo die Sonne nicht hinscheinet.

Nro. 50.
Violett zu färben.

Man nimmt auf ein Pfund Seide, Wolle oder Leinen 8 Loth rothen Fernambuck, 12 Loth Blauholz und 4 Loth Alaun, weicht es 24 Stunden in Flußwasser ein, läßt es darauf eine halbe Stunde gelinde kochen, nimmt es vom Feuer und läßt es stehen. Indeß füllt man einen andern Kessel mit 10 Quart Wasser, thut 4 Loth weissen Weinstein und 1 Loth Salzburger Vitriol dazu, wendet das Zeug hierin wohl um und läßt es eine halbe Stunde kochen, spült es sodann und läßt es trocken werden. Nun wird die Brühe der Farbe des ersten Kessels abgeklärt, scharf heiß gemacht und 2 Loth Färberpotasche dazu gethan. Hierin wird das Zeug wieder wohl umgewandt und

eine Viertel-Stunde gelinde gekocht; dann nimmt man es vom Feuer, läßt es noch eine Stunde zugedeckt stehen, worauf man das Zeug heraus nimmt und wie vorhin verfährt.

Nro. 51.

Leinen grün zu färben.

Auf ein Pfund Garn nimmt man 8 Loth Blauholz und ein halbes Loth Grünspan und weicht jedes besonders eine Nacht in Wasser ein. Dann kocht man ein halbes Pfund Scharte in 8 Maaß Wasser eine Stunde lang, nimmt die Scharte heraus, thut 2 Loth Färberpotasche zu der Brühe, thut das Garn hinein, wendet es tüchtig herum, läßt es eine Viertel-Stunde kochen, spült es aus und läßt es meist trocken werden. Dann läßt man das Blauholz in seiner eigenen Brühe eine halbe Stunde kochen, klärt die Brühe ab, thut den eingeweichten Grünspan hinzu, wendet das Garn darin wohl um, läßt es eine Viertel-Stunde darin liegen, spült und trocknet es hernach, so ist es fertig.

Nro. 52.

Citronengelb zu färben.

Auf ein Pfund Seide, Leinen oder Wolle nimmt

nimmt man ein Pfund gelbe Fernambuckspäne, weicht sie 24 Stunden in 8 Quart Wasser ein, läßt es dann eine Stunde gelinde kochen, thut 6 Loth Alaun und 6 Loth weissen Weinstein dazu, läßt es eine Stunde lang stehen, klärt die Brühe ab, wendet das Zeug in derselben wohl um und läßt es eine Stunde damit kochen. Dann wird das Zeug gespület und getrocknet. Indeß werden in einem reinen Kessel noch 6 Quart Wasser und eine Hand voll Curcume gethan, das Zeug darin wohl umgewandt und eine halbe Stunde damit gekocht. Dann nimmt man es vom Feuer und läßt es noch 2 Stunden zugedeckt stehen, spület und ringet es aus und trocknet es.

Nro. 53.

Seide ponceau zu färben.

Man nimmt 2 Loth Fernambuck und läßt denselben in einer halben Maaß Flußwasser über Nacht weichen, alsdann so lange kochen, bis es um ein paar Finger breit eingekocht ist. Nun werden auf 1 Loth Fernambuck 3 Messerspitzen Alaun und 9 Messerspitzen feiner Zucker dazu geschüttet, und wenn es schäumet, nimmt man es vom Feuer, thut die Seide hinein und läßt sie eine gute Weile darin liegen. Erst

scheint sie nur rosenroth, je länger man sie aber in der Farbe liegen läßt, und je öfter man sie eintaucht, desto dunkler wird die Farbe, bis sie endlich die ächte Ponceaufarbe erhält. Wollte man aber Purpurfarbe haben, so darf man nur zu der oben beschriebenen Farbe etwas Potasche thun und darin aufkochen lassen.

Nro. 54.

Seide schwarz zu färben.

Auf ein Pfund Seide nimmt man 2 Loth weissen Weinstein und eben so viel Kupferwasser, gießt Flußwasser darüber, und läßt es eine Viertel-Stunde lang kochen, legt die Seide hinein, daß sie von der Farbe völlig bedeckt ist, und wenn sie ganz durchgezogen ist, wird sie aufgehangen. Hierauf nimmt man etliche Loth Gelbholz, weicht es über Nacht ein, bindet alsdann die Späne in einen leinenen Beutel, kocht sie noch eine Viertel-Stunde in dem Wasser, worin sie über Nacht geweichet gewesen, thut endlich die Seide hinein, läßt sie noch eine Viertel-Stunde kochen, nimmt sie heraus und ziehet sie durch guten Essig, und giebt ihr die gehörige Appretur.

Nro. 55.

Seide blau zu färben.

Man füllt ein Gefäß mit einem Eimer Wasser, wirft eine Handvoll Steinkalk, 2 Pfund Indig und ein Pfund Potasche hinein, und läßt es so lange vor sich selbst kochen, bis es völlig aufgelöst ist. Unterdessen setzt man auch ein anderes Gefäß übers Feuer, worin 2 Pfund Krapp, zwei Pfund Waizenkleien und eben so viel Potasche sind, und läßt es gelinde aufkochen. Endlich läßt man beide Gefäße durch ein Haarsieb in eines zusammenlaufen, setzt es wieder an die heisse Stelle und rühret es alle zwei Stunden um. Fängt nun der Indig an zu fließen und gelblich zu scheinen, so ist er gut. Sollte die Farbe noch nicht stark genug sein, so muß man noch 1 Pfund 8 Loth Krapp, 8 Loth Potasche und 2 Hände voll Waizenkleien in reinem Wasser aufsieden lassen, und durch das Haarsieb zur obigen Farbe seihen. Hätte die Farbe von der Potasche allenfalls zu viel Fettigkeit erhalten, so darf man nur einige Hände voll Waizenkleien in einem Säckchen in diese Farbe hängen. Sollte, wie bisweilen geschieht, die Seide die Farbe nicht recht annehmen, so darf man nur ein wenig Sal-

peter

peter in die Farbe thun und darin zergehen lassen.

Nro. 56.

Appretur für seidene Zeuge.

Die Appretur der seidenen Zeuge, die man auf vorbeschriebene Art gefärbt hat, geschieht auf folgende Art:

Zu einem halben Pfunde Zeug muß man etwa 2 Löffel voll trockenen Gummitragant einweichen. Es werden aber wohl 2 Tage erfordert, ehe er aufgelöst und klar ist. Man drückt sodann den aufgelösten Gummi durch ein Läppchen, bestreicht den Zeug damit und läßt ihn liegen, bis er trocken ist. Dann ziehet man ihn noch ein Mal langsam und recht gleich und wendet ihn alle Tage um, bis er recht trocken ist, wodurch er seinen hinlänglichen Glanz erhält. Geglättet braucht er nicht zu werden; wäre es aber ein Zeug mit Blumen, so muß er mit der Bürste aufgeputzt werden.

Nro. 57.

Mittel, seidene, wollene und baumwollene Zeuge zu reinigen.

Man nimmt rohe Kartoffeln, so wie sie aus der Erde kommen, wäscht sie rein ab, und reibt sie

sie auf einem Reibeisen über einem Gefäße mit reinem Wasser, bis dünner Brei daraus wird. Diesen thut man in ein grobes Sieb, und läßt die Flüßigkeit in ein anders Gefäß voll reinen Wassers laufen. Die Mischung bleibt so lange stehen, bis die feinen weissen Kartoffeltheilchen zu Boden gesunken sind. Dann gießt man die schleimichte Flüßigkeit vom Bodensatze ab, und hebt sie zum Gebrauche auf. Die Sache, welche man reinigen will, wird über ein leinenes Tuch auf den Tisch gelegt. Man taucht dann einen Schwamm in den Kartoffelschleim, und reibt mit dem also gefüllten Schwamme das schmutzige Zeug; man fährt damit so lange fort, bis der Schmutz sich völlig abgelöst hat. Hierauf wäscht man den Zeug wiederholt in reinem Wasser, um den abgelösten Schmutz wegzuspülen. Nun kann man die gereinigte Sache trocknen. Zwei Kartoffeln von Mittelgröße sind hinreichend für Ein Nößel (Seidel) Wasser. Der weisse Bodensatz, welcher herab sinkt, wenn man den Schleim macht, kann wie der weisse Sago gebraucht werden; er giebt, in Wasser oder Milch gekocht, eine nahrhafte Speise. Man kann auch Stärke oder Haarpuder davon machen. Der grobe Brei, welcher nicht durch das Sieb geht, kann sehr

gut

gut zum Reinigen wollener Vorhänge, Tapeten, Teppiche und andrer groben Sachen gebraucht werden. Mit diesem Kartoffelschleime kann man alle Arten von seidnen, baumwollenen und wollenen Zeugen reinigen, ohne das Gewirk zu beschädigen, oder die Farbe zu verderben. Er kann auch zum Abputzen der Oelgemählde und schmutzigen Geräthschaften benutzt werden. Auch Täfelwerk, welches mit Oelfarbe angestrichen ist, kann man damit rein machen. Man tunkt zu diesem Ende einen Schwamm erst in den Kartoffelschleim und dann in etwas feinen Sand, und reibt das Täfelwerk damit. Frau Morris, die Erfinderin, bekam dafür von der Londner Gesellschaft der Künste 15 Guineen.

Nro. 58.

Einen guten Obstwein zu bereiten.

Man preßt einen Theil Aepfel oder Birnen, etwa so viel, daß man mit dem Safte einen kleinen Kessel anfüllen kann. Diesen ausgepreßten Saft setzt man aufs Feuer zum Kochen und so viel unausgepreßte Aepfel oder Birnen, daß sie sich darin regen können und alle mit Most überdeckt sind. Diese läßt man so lange kochen, bis sie weich sind, doch nicht aufbersten. Diese nimmt man heraus und thut wie-

wieder frische hinein, und so fort, bis man genug hat. Wenn aber der Most im Kessel abnehmen sollte, dann muß man wieder frischen zugiessen. Nun füllet man das abgekochte Obst in Fässer, doch daß selbige eine Queerhand leer bleiben, und dazu thut man etwas frische Bierhefen, so fangen die Aepfel und Birnen an zu gähren und werden dünne; je länger sie gähren, je dünnern Most giebt es, ja es verzehret sich endlich alles im Obste bis auf die Schaalen und Hülsen und Kerne, welches sich aber zu Boden setzt. Dann ist der Obstwein fertig und gut zu trinken.

Nro. 59.

Sauer gewordenes Bier zu verbessern.

Dieses geschieht am besten durch eine neue Gährung. Man zapft das Bier in ein anderes Faß oder Bottich und macht einen Theil davon heiß und schüttet es unter das andere. Hierauf nimmt man Waizenmehl, vermischt es mit Branntwein und klein gestoßnen Ingwer und Pfeffer, und thut es in das Bier, läßt es aufstossen und füllt es darnach auf andere reine Fässer. Wäre es kahmig, so muß es vorher durch ein Tuch gelassen werden.

Nro. 60.

Das Bier klar zu machen.

Wenn das Bier nicht klar werden will, nimmt man eine Hand voll Salz, brennt es auf einer eisernen Platte über Kohlen, vermengt es mit einer Maaß Wasser und schüttet es in das Bier. Hilft das nicht sogleich und schlechtes Malz wäre Schuld daran, so zapft man es auf andere Fässer, nimmt ein wenig Hausenblase, kochet diese in Bier, bis sie zergeht, und schüttet es unter das Bier. Es wird aber schwächer davon und hält sich nicht lange.

Nro. 61.

Leichte Methode, Seidenwürmer zu ziehen.

Es ist eine Bemerkung, daß nur alsdann ein wahrer Nutzen von der Kultur der Seidenwürmer zu erhalten ist, wenn solche im Lande in sehr viele kleine Parthien vertheilet ist, wo auch der größte Verlust nie beträchtlich wird, noch die Liebhaber abschreckt.

Eine zweite Bemerkung bestreitet das Vorurtheil des Mühsamen bei dem Seidenbau und macht folgenden mit vielem Vortheil angewendeten Handgriff bekannt:

Man

Man hält eine genugsame Anzahl hölzerner Rahmen, die mit Netzen von nicht weiten Maschen bespannt sind, in Vorrath. Diese Rahmen müssen aber einerlei Form haben, keiner grösser oder kleiner, als der andere. Diese mit Netzen bespannten Rahmen werden mit Maulbeerblättern bestreuet und die Würmer darauf gehalten. So oft es nöthig ist, das Lager der Würmer zu verändern, so setze man auf den alten Rahmen einen neuen mit Blättern bestreueten, worauf die Würmer sofort, durch den Geruch der frischen Blätter angetrieben, in die Höhe steigen, den neuen Rahmen bekriechen und das alte Lager von selbst verlassen werden. Hierdurch ist fast die Hälfte der Zeit und Mühe zu ersparen. Die Netze mögen nur von dem schlechtesten Flachse gestrickt sein.

Nro. 62.

Mittel gegen die Erdflöhe.

In der von der königl. Sozietät der Wissenschaften in Göttingen gekrönten Preisschrift über die Erdflöhe empfiehlt ihr Verfasser, G. H. Ritter, fürstl. Nassau-Usingischer Hofrath und Leibmedikus, Brunnenarzt zu Wisbaden, aus eigener sorgfältiger, und sowohl von ihm

selbst,

selbst, als von einigen seiner Bekannten wiederholten Erfahrung, nicht nur gegen die Erdflöhe in Gärten, sondern auch gegen diejenigen, welche Rübsaamen und Tabacksfelder verderben, Wasser, in welchem Wermuth einige Stunden lang eingeweicht worden; in dieses Wasser werden die Pflanzen, ehe man sie versetzt, einige Stunden lang eingetaucht; doch so, daß die Wurzeln nicht davon befeuchtet werden; die Rübsaat- oder Tacksblüthen aber werden drei Morgen nach einander durch zwei Menschen damit besprengt.

Nro. 63.

Leichtes Mittel, Gefäße vom Fett zu reinigen.

Gläserne, steinerne und andere Gefäße, die zu Oel oder Fettigkeiten sind gebraucht worden, werden geschwind und sehr rein durch eingeschüttete Sägespäne, besonders von Eichenholz, wie sie von einer Handsäge fallen. Ist das Gefäß enge, daß man die Hand nicht hinein bringen kann, so befördert man das Anlegen und Anschlagen der Sägespäne durch ein hinein gethanes Läppchen oder Stück Makulaturpapier, und schüttet zuerst nur sehr wenig

kaltes

kaltes Wasser dazu. Es haben aber die Sägespäne auch im trockenen Zustande, und ohne Wasser, das Vermögen Fettigkeiten einzusaugen, welches man sehen kann, wenn man eine blecherne Pfanne oder einen irdenen Tiegel, worin Butter, Speck oder Oel über dem Feuer stand, mit Sägespänen, besonders wenn die Pfanne noch etwas warm ist, reibt.

Nro. 64.

Mohrrüben-Sirup zu machen.

Die Mohrrüben werden zwei Mal mit einem stumpfen Besen recht rein gewaschen: Wenn dann das Wasser davon abgelaufen ist, so werden sie so ungeschabt mit einem gewöhnlichen Stampfeisen ganz fein gestampft. Darauf thut man sie mit ein wenig Wasser in einen Kessel und kocht sie. Sie müssen aber, damit sie recht durchkochen, nach und nach hinzu geschüttet, und, um das Anbrennen zu verhüten, fleißig gerührt werden. Wenn sie dann ganz weich sind, so werden sie immer kochend aus dem Kessel durchgepreßt. Dieser ausgepreßte Saft wird dann wieder, jedoch ohne Wasser, in den Kessel gethan, und so lange gekocht, bis er so dick, wie Sirup ist. Kann der ausgepreßte Saft nicht denselben Tag gekocht werden, und

muß er die Nacht über in Gefäßen stehen bleiben, so muß er nicht zugedeckt werden, sonst wird er sauer und ganz unbrauchbar. Auch muß der fertige Sirup dann noch 14 Tage bis 3 Wochen unzugedeckt stehen bleiben. Sollte in der Folge der Sirup verderben wollen, so kann er in den Töpfen, worin er gefüllt ist, ans Feuer gestellt werden und aufkochen, und der sich darauf setzende Schaum abgenommen werden. Man kann den Mohrrüben-Sirup sehr gut in der Haushaltung gebrauchen, und sich dadurch manches Ersparniß verschaffen. Auch ist er bei Brustbeschwerden vorzüglich heilsam.

Nro. 65.

Anfrage und Aufforderung vom Prof. Harl in Erlangen.

(Kam. Korr. Nro. 64.)

Es sollen in B . . heim ungefähr 600 Morgen Gemeinheitsgründe getheilt werden, sobald nur die Kameralisten und Juristen über das Theilungs-Prinzip sich vereinigen können. — Da es nun ein Mal erwiesen ist, und durch die Erfahrung bestättiget wird, daß alle Gemeinlande sehr wenig benutzt werden, und also sehr wenig einbringen, und daß die

die Grundstücke nur im alleinigen und unumschränkten Eigenthume auf die höchste Stufe der Kultur gebracht werden können — daß alle Landes- Kultur- Individual- und National-Reichthum, Bevölkerung und Staatsreichthum durch Theilung der Gemeinheiten ausserordentlich gewinnen: so ist zu wünschen, daß das einzig wahre und gültige Theilungs-Prinzip bald aufgestellt werde. —

Die Aufgabe ist nun, daß denkende Oekonomen und Juristen — Theoretiker oder Praktiker — im K. K. zeigen und beweisen, ob eines von den folgenden Theilungs-Prinzipien das richtigste sei, oder irgend ein anderes und zwar mit Rücksicht auf Rechtlichkeit und National-Oekonomie???

1.) Das Grundeigenthum eines jeden Interessenten ist das richtigste Theilungs-Prinzip. Man berechnet den Antheil eines jeden Interessenten nach folgendem Verhältniß: „So wie sich verhält die Summe der Morgen des gesammten Grundeigenthums zu der Summe der Morgen des zu theilenden Reviers, so verhält sich die Summe der Morgen des Eigenthümers eines jeden Gutes zu der Summe der Morgen des zu erhaltenden Antheils an dem Reviere.“

2.) Da

2.) Da jeder Einwohner eines Orts und Mitglied der Gemeine vollkommen gleiche Rechte hat, und da die Landeskultur und National-Industrie — Bevölkerung und Reichthum in dem Maaße gewinnen, als ökonomische Gleichheit herrscht, und jeder Einwohner und Hintersaß Grundstücke erhält und bearbeitet: so sollen alle Gemeinheitsgründe in vollkommen gleiche Theile zerschlagen, und der ärmste und ohne alles Grundeigenthum sich befindende Ortseinwohner eben soviel bei der Gemeinheitstheilung erhalten, als der größte Gutsbesitzer: dies fordern Naturrecht und National-Oekonomie — daher soll auch bei einer Theilung der Gemeinlande, bei welcher mehrere Gemeinden interessirt sind, jede Gemeinde nicht als Eine Korporation, sondern nach der Zahl ihrer Mitglieder Antheil nehmen. —

N. S. Die wichtigsten und lehrreichsten Schriften über Gemeinheitstheilung findet man 1.) in Harl's Ackerbau-Preisschrift. Erlangen, 1806. gr. 8. S. XXXI. — XXXII. 2.) im K. K. (1806.) Nro. 37 und 38. S. 150. und 3.) in Weber's Handbuch der ökonomischen Litteratur. 1. Th. 1. Bd. Berlin, 1803. gr. 8. §. 50. S. 239. — 242.

Nro.

Nro. 66.

Meine Erfahrungen über den Kleebau. Von J. V. P. Z. A. R. St. K.

Ueber den Kleebau sind bisher so viele Schriften erschienen, daß man glauben sollte, eine jede weitere Behandlung dieses Gegenstandes entbehren zu können.

Diese Schriften haben aber theils solche Verfasser, die, ohne selbst Hand anzulegen, die Früchte nach dem Maas ihrer Berechnungen auf ihrem Schreibtisch wachsen lassen; und, ohne den wirthschaftlichen Schaden zu empfinden, für ihre mißlungenen Versuche vielmehr gut bezahlet werden; theils sind sie zu sehr auf die Gegend des Schriftstellers eingeschränkt, als daß sie auf jeden fremden Boden allgemein passen könnten.

Auch meine Erfahrungen sollen sich dieses letzten Vorzugs nicht rühmen. Da sie aber auf sehr schlechtem Boden gemacht sind, und da sie mehrere, bisher nicht öffentlich bekannte Maasregeln enthalten; so können sie mit denjenigen Abhandlungen, die von Grundsätzen bei einem guten Boden reden, ein nützliches Ganze ausmachen.

Für

Für ihre Wahrheit bürgt nicht nur allein das Zeugniß einzelner Rechtschaffenen, sondern die Ueberzeugung ganzer Gemeinden in meiner Nachbarschaft.

Lange sahen sie schon von einigen Wenigen in der Gegend den Kleebau treiben, aber die Entbehrung des Felds zum Getraidbau, dessen offenbares Verderbniß, und die zu sichtbare Verminderung der Früchte auf dem wieder mit Getraid bebauten Kleeacker schreckte sie so zurück, daß keine Güte und keine Befehle vermögend waren, sie dem Kleebau günstig zu machen.

Kaum sahen sie aber die bessere Art des Kleebaues, so zählte ich schon im zweiten Jahre mehrere Nachfolger, und jetzt ist fast keine Gemeinde in der Gegend, worunter nicht schon selbst die stärksten Widersacher dem Beispiel von entschiedenem Nutzen folgen, und *statt*, wie vorhin, mich zu belachen, mit Begierde den Unterricht vom Kleebau verlangen.

Dieses Verlangen, und der menschenfreundliche Wunsch, einen gewissen Vortheil allgemein zu machen, ist nun die Veranlassung, daß ich öffentlich auftrette, und meine wenigen Kenntnisse, die ich aus guten Büchern, von bes-

bessern Männern, und größtentheils aus eigenen Erfahrungen gesammelt habe, durch den Druck bekannt mache, um sie jedem Landwirthschafter auf die leichteste Art in die Hände zu spielen, so schwer es mir auch fällt, mich dem Tadel eines jeden Witzlings Preis zu geben. Doch an solchen Leuten ist ja nichts gelegen; und Trost genug für mich in der Ueberzeugung, daß ich in meinen Erfahrungen nützlich sein, und manchem das verschaffen werde, was ihm für seine Landwirthschaft das Nothwendigste ist. Nur muß ich hier noch zum Voraus bemerken, daß ich von keiner andern der vielen Gattungen des Klees rede, als von demjenigen, der bei uns unter dem Namen breitblätterichter, Nürnberger, oder spanischer Klee bekannt ist.

Unter den übrigen Arten sind die Luzerner und die Esparsette die berühmtesten. Beide entziehen aber das Feld dem Getraidbau, und empfehlen sich also in dieser Rücksicht nicht, so groß auch übrigens die Vortheile sind, die man von ihrem Anbau erwarten kann.

Jeder Acker, der zum Getraidbau tauglich ist, trägt auch Klee, wenn er nur einen Fuß tiefen Boden hat, ohne daß die Wurzel des Klees auf Felsen oder Wasser stoßt; und

wenn

wenn nicht den Winter über Wasser auf demselben stehen bleibt und gefriert.

Im ersten Jahre, wo ich anfieng, Klee zu bauen, besäete ich damit ein Stück Land von zwoen Jaucherten. Der Acker hat grosse Leimenflecken; größtentheils ist er so sehr mit rothem Sand vermischt, daß er von weitem ganz roth scheinet; und nur eine kleine Strecke davon ist gutes Land. Und doch wuchs darauf ein zwei Schuh hoher, fester und dicker Klee. Diese Fruchtbarkeit erfuhr ich auch im zweiten Jahre auf einem andern, zum Theil zwar bessern, aber im Ganzen genommen, dem ersten nicht unähnlichen Acker.

Damit begnügten sich zwar die stärkern Landwirthe meiner Gegend, weil sie Feld genug hatten, um, ihrer Meinung nach, die schicklichsten zum Kleebau wählen zu können. Die kleinern aber fiengen an zu seufzen, daß die vielen Steine, womit ihre wenigen Aecker bedeckt sind, ihnen den Kleebau versagen.

Um also alles auf ein Mal zu beweisen, besäete ich dreierlei Aecker mit Klee: einen vom besten Grund; einen schlechtern, sandigten und leimigten; dann einen, auf dem fast nichts als Steine zu sehen waren. Und doch stand

auf

auf allen diesen, ohne Unterschied, der Klee im schönsten Flor.

Auf Neubrüchen thut der Klee nicht gut, bevor sie nicht wenigstens drei Male das Feld gewechselt haben; weil er gebautes und gedüngtes Land fordert.

Nach diesen Grundsätzen muß der vernünftige Kleebauer das Land und dessen Größe wählen, und es so eintheilen, daß der Klee nur alle 6 Jahre auf dem nämlichen Platze zu stehen komme.

Wenn z. B. Jemand ein Feld von 7 Jaucherten hat, und 1 Jauchert davon zum Kleebau untauglich ist; so rechnet er dieses von den 7 Jaucherten ab, und theilet die übrigen 6 Jaucherte in zween Theile: wovon jeder im 6ten Jahre als Kleefeld benutzt wird. Der Vortheil dieser Eintheilung ist den Forschern der Natur gewiß, weil sie überzeugt sind, daß keine Pflanze den ihr zu ihrer Nahrung eigenen Saft, so lange sie daran nicht Mangel leidet, mit jenem einer fremden Pflanze verwechsle, daß auf solche Art der Klee nicht von den Säften für das Getraide nehme, und der Acker in 6 Jahren Zeit genug gewinnen könne,

ne, um neue Säfte für den neuen Klee zu sammeln.

Sobald im Frühjahre der Same der Gerste oder des Habers wenigstens einen Finger hoch angewachsen ist, und anfängt, sich auszubreiten und das Feld zu überziehen *), so wird der Kleesamen darauf gesäet.

Eine frühere Saat ist immer gefährlich, weil bei einer guten Witterung der Klee zu sehr heranwächst, sich wie ein Rasen über das ganze Feld verbreitet, und dem Wachsthume der Sommerfrucht hinderlich wird: wie er denn auch dabei so hoch aufwächst, daß er mit der Sommerfrucht geschnitten werden muß, und seiner härtern Verdorrung wegen die spätere Einheimsung des Getraides mit der Gefahr veranlasset, dieses einem anhaltenden Regenwetter Preis geben zu müssen.

Man

*) Dadurch erhält der aufgehende Klee den besten Schutz vor einer zu starken Sonnenhitze, die ihm in seiner Jugend am schädlichsten ist, weil er dadurch schon im Keimen verbrannt wird. Dieser Zeitpunkt ist auch eben derjenige, wo die Sommerfrucht in den Halm geht, den Kleesaamen schnell überwächst, und sich aller Gefahr, von ihm verdrängt zu werden, entzieht.

Man muß hiezu sorgfältig eine nasse Witterung, oder, welches am besten ist, einen Zeitpunkt wählen, wo man mit aller Wahrscheinlichkeit hoffen kann, daß bald und wenigstens nach 2 bis 3 Tagen ein Regenwetter folgen werde, weil sonst bei einer anhaltenden Dürre der Same entweder gar nicht aufgeht und verdorret, oder vom Ungezieser in seiner Blüthe verzehret wird.

Keine geringere Aufmerksamkeit ist darauf anzuwenden, daß der Same vollkommen gleich über das ganze Feld ausgestreut werde, weil sonst leere Flecken bleiben können, die nebst dem Mangel, den man dadurch am Klee empfindet, auch dem folgenden Getraide keine Nahrung zurücklassen.

Um diese Gleichheit zu erreichen, ist das beste Mittel, wenn man die Beeten des Ackers abzählt, der mit Klee besäet werden soll; hernach den dazu erforderlichen Samen in eben so viele Theile absondert, und ihn, wie das Getraid, nur nicht mit so voller Hand, Beet für Beet aussäet: wo denn ein sonst nicht ungeschickter Säemann schon bei dem ersten Beet die Völle der Hand und die Langsamkeit der Schritte lernen wird, um das Verhältniß in

der-

dergleichen Ausstreuung des Samens zu gewinnen.

Nur ist noch zu bemerken, daß es bei dem Säen vorzüglich auf die Mitte des Beets angetragen werden müsse, weil der Same wegen seiner kugelartigen Rundung leicht abspringt, in die Furchen fällt, und die Oberfläche des Beets unbefruchtet liegen läßt.

Zu einer Jauchert Ackers von 360 Ruthen, die Ruthe zu 10 Nürnberger Dezimal-Schuhen gerechnet; werden 15 bis 18 Pfund Kleesamen erfordert.

Das Verhältniß der grössern oder mindern Anzahl des Kleesamens, welcher zur Anbauung einer Jauchert Ackers nothwendig ist, hängt von der Eigenschaft des Feldes ab.

Sandigter, oder überhaupt hitziger Boden fordert immer ein paar Pfund mehr, weil bei einer einfallenden daurenden Hitze viele Körner nicht aufgehen, und leere Flecken zurück lassen.

Tiefgründige, fette und feuchte Aecker können sich mit ein paar Pfund weniger, und also mit 15 Pfund begnügen, weil sie schneller und dicker treiben, und also wenige oder gar keine Samenkörner ausbleiben.

Ueber-

Ueberhaupt muß man wohl bemerken, daß der Klee nicht leicht zu dick angesäet werden könne. Dünn gesäeter Klee, wenn er auch im ersten Jahre, wo er angeblümt worden ist, keinen Schaden leidet, kann noch im zweiten verdorren und zurückbleiben; wenn nach dem Abmähen eine starke Hitze folgt, und längere Zeit kein Regen fällt. Er schlägt weniger Wurzeln, treibt dickere, härtere, und unschmackhaftere Kleestänge, giebt sich selbst keine Nahrung, saugt das Feld aus, und läßt, wie ich dieses unten näher sagen werde, dem folgenden Getraid wenige, oder gar keine Düngung zurück.

Von allem diesem ist ein dicker Klee das Gegentheil. Er macht feineres und besseres Heu; er hält die Morgen- und Abendfeuchtigkeiten an sich, giebt sich dadurch, mit Schonung des Feldes, selbst Nahrung, und empfindet die Hitze weniger; er schlägt viele Wurzeln, und schickt sich an, dem Getraidbau den besten Vorschub zu geben.

Die einzige Gefahr, daß der Klee, wenn er zu dick steht, und schwere Platzregen einfallen, sich legen und faulen, und sohin leere Flecken verursachen könnte, ist leicht zu heben, wenn man den niedergeschlagenen Klee zeitig abmäht, und dadurch der Fäulniß vorkommt.

Nach

Nach dieser Besäung des Feldes bleibt es im ersten Jahre, wo nämlich die Gerste oder der Haber davon eingeheimset wird, ohne weitere Bearbeitung liegen.

An manchen Orten pflegt man das Kleefeld im Herbst mit Viehdung zu bedecken, um demselben mehrere Fruchtbarkeit zu geben, und es den Winter über vor Kälte und rauher Witterung zu schützen.

Hiedurch wird aber theils die Fruchtbarkeit nicht so sehr befördert, daß die Unkosten bezahlt würden: theils wird auf solche Art einer der ersten Vortheile des Kleebaues, die Ersparung des Düngers, für die übrigen Gründe nämlich, vernachlässiget.

In trocknen Jahren ist eine solche Düngung des Kleefeldes nichts als Schutz für Schaaren von Mäusen, die darunter über den Winter ein sicheres Obdach finden, und die Wurzeln des Klees abbeissen.

Ich habe dieses Beispiel meiner Nachbarschaft noch nie nachgemacht, und doch war mein Klee immer so schön, wo nicht schöner, als der ihrige, den man auf den besten Aeckern angebauet, und den Winter über mit dem fettesten Dung überschüttet hatte, obschon

meine

meine Felder bei weitem schlechter sind, und mein Klee bald äusserst kalte und Schneereiche; bald nasse, mittelmässig kalte; bald trockene, Schneelose und stürmische Winter überstehen mußte.

Wenn der Klee im ersten Jahre seiner Anblümung, welches selten, und nur bei der besten, mit Sonnenhitze und warmen Regen abwechselnden Witterung zu erwarten ist *), zur Höhe von wenigstens 8 Zoll anwächst; so kann er, auf die unten folgende Art, entweder gedörrt, oder grün gefüttert werden.

Bei einem kürzern Anflug lohnt es die Kosten nicht; und ist dann besser, wenn man den Klee von dem Vieh abfressen läßt.

Darunter verstehe ich aber keineswegs Schaafe, Gaißen, Schweine, u. dgl., die entweder zu tief, und dem jungen Klee das Herz abbeissen, oder den Wurzeln nachwühlen.

Bei einer solchen Abhütung des Kleefeldes ist die äusserste Vorsicht nothwendig, weil sich das Vieh leicht überfrißt, aufläuft und zerplazt: wie

*) Ich habe diese Fruchtbarkeit nur ein Mal erfahren, wo ich früher gesäet hatte, und eben darum einigen Schaden an der Gerste leiden mußte.

wie es mehrere unglückliche Beispiele in der Gegend bewiesen haben.

Dieses Abmähen oder Abfreßen des Klees ist ihm zwar zur baldigen Schockung im folgenden Jahre zuträglich. Kann aber beides nicht mit besonderm Nutzen geschehen, oder kann man hierauf wegen später Jahreszeit nicht mehr einigen Anflug hoffen; so ist es rathsamer, daß man ihn ganz unberührt stehen lasse, wo er dann die unschuldigste und zugleich die natürlichste Decke den Winter über abgiebt.

Im Frühling *) des darauf folgenden Jahres, wo vielleicht das mit Klee angeblümte Feld nach der gewöhnlichen Eintheilung in der Brache liegen bleibt; muß es gut gedüngt werden.

Da sich der Nutzen des Kleebaues hauptsächlich dadurch entscheidet, daß so vieles und so nahrhaftes Futter von der Brache erhalten werden kann, die sonst gar nichts getragen haben würde; da ausser diesem Falle, und wo der Getraidbau von dem Kleebau verdrängt wird,

---

*) Die beste Zeit ist der Aprilmonat, wo die Sonnenhitze anfangt, kräftig zu werden, und der Klee sich zu schecken und auszubreiten beginnt.

wird, dieser vielmehr schädlich ist; so versteht sich von selbst, daß ich Landwirthschaftern, deren Aecker niemals gebracht, sondern alle Jahre mit Getraid angeblümt werden, den Kleebau nicht anrathen wolle, ob ich schon vielleicht beweisen könnte, daß der Nutzen, welcher sich von einem wohlgerathenen Kleeacker erwarten läßt, jenen von einer mittelmässigen Getraidärndte bei weitem übertreffe.

Der beste Dünger ist der Staub vom rauhen ungebrannten Gipsstein.

Er zieht aus der Luft (wie es die Forscher der Natur beweisen,) die darinn schwebenden fruchtbaren Theile an sich; und so wie diese, verfeinert er auch die Ueberbleibsel des Viehdungs, die das vorgegangene Getraid nicht verzehret hat; und bereitet sie, vermischt mit Regenwasser, zu einem Seiffenartigen starktreibenden Schleim, ohne daß er das Feld aussöge, oder von den, für das Getraid nothwendigen, fruchtbaren Theilchen etwas nähme.

Gebrannter Gips, wie ihn die Maurer brauchen, bindet bekanntlich so fest, daß nicht ein Mal das Wasser durchdringen kann. Dieser würde also dem Kleefeld nicht nur keine

Düngung bringen, sondern auch alle Fruchtbarkeit hindern.

Es giebt an manchen Orten eigene Mühlen, worauf der Gipsstein zu Staub zermalmet wird. Besser kömmt man zu, wenn man in den Gipsgruben die Steine selbst abnimmt, wo man sie dann zu Hause fein zerschlagen, und durch enge Siebe den Staub heraussähen kann. Hievon werden zu einem Jauchert 6 Nördlinger Viertel, oder 4 Augsburger Metzen erfordert.

Wenn man rechnet, daß ein Nördlinger Viertel höchstens auf 24 kr. zu stehen komme, und also 1 Jauchert Ackers zur besten Düngung nur einen Aufwand von 2 fl. 24 kr. fordere; statt daß sonst 20 zweispännige Fuder Viehdung zu erzwingen, so ist es offenbar, daß diese Düngung mit Gips viel wohlfeiler sei.

Sie ist aber auch eben so viel wirksamer. Man kann sich der Verwunderung nicht enthalten, wenn nach wenigen Tagen, wo auf eine warme Witterung ein gedeihlicher Regen gefolgt ist, der zuvor gelbe und magere Klee auf ein Mal ganz schwarzgrün wird, in einer Zeit von 3 Wochen zu einer Höhe von zween Schuhen

hen anwächst, und so den ganzen Sommer hindurch forttreibt.

Dieser Staub wird, wie das Getraid, Beet für Beet mit voller Hand über das Kleefeld ausgesäet. Man muß hiezu einen warmen windstillen Tag wählen. Einen warmen Tag, weil dann die ersten Kräfte des Gipses die beste Wirkung machen können; einen windstillen Tag, weil sonst eine etwas heftige Luft den meisten Staub mit sich fortführt.

Kaum läßt sich ohnehin jemals eine solche Windstille erwarten, daß nicht wenigstens das feinste von dem Gips sich verlöhre. Man muß sich also bei dessen Ausdünstung nach dem Zug der Luft richten, und so zu säen anfangen, daß sich die Staubwolke über die Fläche des Kleeackers hinziehe: wo denn nicht nur das wenigste verloren geht, sondern der Gips nur desto gleichmässiger über das ganze Feld vertheilt wird.

Benutzung des Klees.

Der vernünftige Kleebauer theilt sein Kleefeld in drei Theile, wovon einer zum Grünfüttern, der andere zum Dörren, der dritte zum Samenziehen bestimmt werden muß.

Ich habe bisher von 3/4 Jauchert Klee-

acker

acker immer den ganzen Sommer hindurch 13 Stück Rindvieh, 7 Schaafe, 7 Schweine und ein Duzend Gänse reichlich gefüttert, ohne denjenigen Klee zu rechnen, den ich manch Mal meinen zwei Pferden habe aufstecken lassen.

Nach dieser Ergiebigkeit wird jeder, mit Rücksicht auf die Anzahl seines Viehes, die Größe des Platzes leicht selbst bestimmen können, der ihm zum Grünfüttern nothwendig ist.

Nur muß ich hier bemerken, daß nach demjenigen, was ich oben von zu dick gesäetem Klee gesagt habe, ein solcher Platz am besten zum Grünfüttern ausgesteckt werde, weil es dabei nicht darauf ankommt, ob man einige Tage früher oder später, oder unten oder oben, oder in der Mitte des Ackers mäht.

Von ein Jauchert Kleefeld habe ich bisher immer auf zwei Mal die größten 4 Fuder auf zwei Pferde, gedörrt und eingeheimst. 1/4 Jauchert, das ich zum Samen stehen lies, hat mir hieran 140 eingebracht.

Sobald der Klee anfängt, in Blumen zu gehen *); kann man auch anfangen, zum Grünfüttern abzumähen. **)

So

*) Dies geschieht im Anfange des Maimonats, und es

So wie der zum Grünfüttern bestimmte Klee abgemäht ist; wird er auch sogleich heimgeführt, und auf der Stadeltenne, oder sonst einem kühlen Orte ausgebreitet.

Wenn er länger liegen bleibt; wird er von der Sonnenhitze und der Luft ausgezogen, und dadurch unkräftig; oder vom Regen zur Erhitzung und Fäulniß befördert.

Bei der Ausbreitung darf der Klee höchstens nur einen Schuh hoch angeschüttet werden, um seine Erhitzung zu verhindern.

Nichts ist gefährlicher, als ein warmer Klee; und eine Handvoll davon kann das gesundeste Stück Vieh dem Tode überliefern.

Eine

---

es muß sehr trocken Wetter einfallen, wenn es länger damit anstehen sollte.

Uebrigens ist es genug, wenn nur einige Blumen ausgebrochen sind, weil sonst, wenn man die vollkommene Blüthe des Klees abwarten wollte, der letzte zu hart und abgeschmackt würde, bis die Reihe des Abmähens an ihn käme.

**) Da der Klee unter Tags bei der Sonnenhitze welkt: so muß man ihn nur in solchen Stunden mähen, wo er vom Thau des Morgens oder Abends, oder von einem leichten Regen erfrischet ist.

Eine besondere Vorsicht bei dem Ausstreuen fordert es, wenn der Klee stark vom Regen benetzt eingeführt worden ist.

In den ersten Jahren meines Kleebaues, wo meine Dienstbothen, mit zu vielem Vertrauen auf ihre eigenen Kenntnisse, meine Warnungen nicht genau genug befolgten, wäre ich beinahe durch solchen nassen, und mithin leicht erwärmten Klee um die schönsten 2 Stücke Viehes gekommen, wenn nicht die zeitlich angebrachten Mittel (die ich unten anzeigen werde) ihre guten Dienste gethan hätten, da doch mein Stadelviertel, auf dem ich den Klee ausstreuen lasse, mit weissen Kirchensteinen ausgepflastert ist, die immer eine gewisse Kälte halten.

Zur gewöhnlichen Futterzeit wird er dem Vieh in den Rasen aufgesteckt.

Eine Stunde vorher muß so viel von dem Vorrath des Klees stark aufgeschüttelt werden, als zum nächsten Futter nothwendig ist, um vor der so gefährlichen Erwärmung desselben desto mehr gesichert zu sein.

Jungem Viehe, besonders Kälbern und Schweinen, bevor sie halbjährig sind, ist der Klee, solang er nicht vollkommen bleicht, und

auch dann in grösserer Anzahl schädlich, weil sie davon leicht den Durchbruch bekommen.

Es versteht sich von selbst, daß er solchem Viehe, das nicht aus Rasen gefüttert wird, wie z. B. Schweinen, wie Krautblätter u. dgl. vorgeworfen werde.

Die ersten 8 Tage hindurch, wo man anfängt, grünen Klee zu füttern, und überhaupt so lang er nicht vollkommen in der Blüthe steht, muß man ihn mit schlechtem Heu, oder mit Stroh vermischen, damit das Vieh, von zu grosser Begierde gereizt, sich nicht so leicht überfresse.

Diese Vermischung geschieht in dem Augenblicke vor der Fütterung, wo man auch das ganze zubereitete Kleefutter genau und sorgsam durchgreifen muß, ob nichts davon erwärmt seie. In diesem letzteren Falle dürfte man diesen warmen Klee vor seiner vollkommenen Erkältung dem Vieh keineswegs aufstecken.

Je weniger man aufsteckt, je öfter man dieses wiederholt, und je kleinere Theile man also der ganzen Anzahl des zu einem Futter bestimmten Klees macht; desto gesünder und gedeihlicher ist es dem Vieh.

Diese

Diese Vervielfachung, und die angeführte Vermischung des Kleefutters ist sowohl im Frühjahre, wo diese Fütterung anfängt, als auch gegen den Herbst, wo der Klee bald ausgeht, nur mit verändertem Masse, zu beobachten.

Im Frühjahre nämlich muß man vieles Heu oder Stroh nach und nach vermindern, und den im Anfang wenigen Klee vermehren, damit sich das Vieh daran gewöhne; gegen den Herbst aber den Klee immer mehr vermindern, und das Heu oder Stroh vermehren, um dem Vieh, wenn es auf ein Mal ganz vom Klee abstehen soll, keinen Eckel vor dem trockenen Futter zu verursachen.

Sobald der Klee in vollem Flor dasteht, kann man ihn dem Vieh unvermischt geben. Besser ist es aber immer, wenn man ihn den ganzen Sommer hindurch ohne Unterschied mit der Hälfte Heu vermischt.

Dadurch wird dem Ueberfressen jederzeit am sichersten vorgebeugt, und das Vieh bei seiner Neigung zum Fraß auf der Weide erhalten, wo es sonst, wenn es mit unvermischtem Klee gefüttert wird, den ganzen Tag hindurch, ohne ein Maul voll Gras abzubeissen,

her-

herumgeht, sich auslauft, und mit hungerigem Bauch heißbegierig zum Klee zurückkehrt.

Nach dieser Fütterung muß das Vieh eine Stunde von der Tränke zurück gehalten werden. Frühere Tränke ist äusserst gefährlich, und es giebt Beispiele bei uns, daß manches Stück Vieh, das auch nur wenig Klee genossen hatte, augenblicklich zerplatzte, weil es, aus Versehen oder Unwissenheit, zu bald nach dem Futter zur Tränke gelassen wurde.

Nur ist zu frühe Tränke solchem Vieh, das nicht wiederkäuet, entweder gar nicht, oder wenigstens nicht so gefährlich, wie dem Hornvieh, Schaafen, u. d. gl.

Wenn ein Stück aus Vernachlässigung der bisherigen Vorschriften *) aufläuft **); sind schleu-

*) Eine genaue Beobachtung derselben sichert vor jeder Gefahr, und ich weiß kein Beispiel, daß bei einer solchen nöthigen Vorsicht auch nur ein Stück vom Kleefutter Schaden genommen hätte.

**) Es ist die nämliche Krankheit, die das Vieh so oft vom jungen, fetten Wiesengras, von warmen oder übermäßig genossenen Rübenkräutern, von einem unzeitigen Trunk, u. d. gl. bekömmt, und die bei uns das Blut, oder Geblüt, genennet

schleunige Rettungsmittel nothwendig, um es vom Zerplatzen und vom augenblicklichen Tode zu retten.

Unter den Rettungsmitteln werden vorzüglich die folgenden angerühmt, als:

a.) umbindet man das Vieh mit Seilen, oder Tüchern, überschüttet es mit kaltem Wasser, hält ihm das Maul mit einem Strohbande offen, und befördert die Ausleerung durch ein Klistir von Leinöl und warmem Wasser, oder durch eine brennende Tabakspfeiffe, die dem kranken Vieh in den After gesteckt wird.

b.) Wird dem aufgelaufenen Vieh ein Stumpe, etwa die Hälfte, einer Inschlittkerze durch den Rachen hinuntergeschoben.

c.) Macht man im äussersten Nothfalle oben auf der linken Seite, eine flache Hand breit von dem Hüftbein her gegen die Rippen zu, und fast eben so weit unter dem Rückgrad, mit

---

net wird. Man bemerkt sie an dem starken Schnaufen, dem Kreischen und dem Krölzen des Viehes; wenn sie aber ein Mal überhand genommen, so ist das Vieh wie ein Trommelfell aufgeblasen, und man bemerkt nicht ein Mal mehr die sogenannte Hungergrube.

mit einem Messer, oder einem besonders zu diesem Gebrauche verfertigten Instrumente (welches Trokar genennet wird) in der sogenannten Lutte oder Weiche eine 3 — 4 — auch 5 Zoll tiefe Oeffnung durch die Haut in den Wanst: wodurch die Luft herausdringt und augenblickliche Rettung folgen soll.

Nach diesem beigebrachten Stiche wird dem Vieh 14 Tage lang der Klee, wie auch anderes sehr mastiges und blähendes Futter am sichersten ganz entzogen, und nur mageres Gras, Heu und Gesode mit Kleien vermischt, bis zu seiner völligen Genesung, vorgelegt. Ueberhaupt aber darf es diese 14tägige Kurzeit über nie stark angefüttert werden; weil sonst das verschlungene Futter in dem Wanst bis zur Wunde hinaufsteigen, durch dieselbe in den hohlen Leib dringen, und einen tödtlichen Brand verursachen könnte.

Von einem alten, erfahrnen Kleebauer ist mir als vollkommen zuverlässig versichert worden, wenn man dem aufgeblasenen Vieh

d.) einen Brocken Rindschmalz, von etwa 1 — 1/2 Pfund, oder

e.) noch sicherer eine kupferne Pfenningmünze

münze durch den Schlund hinunter bringen kann.

Bei den zween Unglücksfällen aber, wo ich mit jedem Augenblick den schnellen Tod des aufgeblasenen Viehes befürchten mußte, hat folgende Kurart geholfen:

f.) Ich ließ nämlich in Eile den hölzernen Nagel, womit man die Garben bindet, mit der Spitze dem Vieh in ein Nasenloch stechen, bis Blut kam: in die Spitze einer Ohrenlappe ließ ich mit einem Messer einen kurzen Schnitt machen, sie hie und da mit einer Gabel stupfen und klopfen; sohin die Schwanzader öffnen; mit einer kleinern Hand in den Mastdarm fahren, und den Koth herausnehmen; den Weg der Ausleerung aber mit der hohlen Hand einige Male offenhalten, um der Luft den Ausgang zu erleichtern. Während dieser letzten Handgriffe mußte das Vieh öfters auf dem Rückgrade mit kaltem Wasser abgewaschen werden; wenn es nachher anfieng zu dämpfen, ließ ich es mit einem wollenen Tuche bedecken; gab ihm auf Brod etwa einen halben Eßlöffel voll gestossene weisse Kreide; und in einer Stunde war das Vieh wieder ganz hergestellt: zur Sicherheit aber gab ich ihm den ersten Tag nichts

mehr,

mehr, als trockenes Futter, und auch von diesem nur weniges.

g.) Schaafe, wenn sie auflaufen, werden mit einem Strohbande durch das Maul um den Kopf aufgezäumt, und so herumgetrieben.

Da durch eine übermässige Ausspannung der Mastdarm einen Riß bekommt, der Koth in den Bauch austritt, und allgemeinen schnellen Brand verursacht; so läßt sich diese so geschwinde Todesart begreifen.

Auch junges Vieh, wenn es vom grünen Klee den Durchbruch bekömmt, fordert baldige Hilfe.

Da ein solcher Durchfall das natürlichste Mittel ist, wodurch das junge Vieh von den vielen Unreinigkeiten gesäubert wird, die es schon mit sich auf die Welt bringet; da ich es erfahren habe, daß das Vieh, das in seiner Jugend diese Krankheit gehabt, in der Folge viel gesünder, stärker, grösser und schöner geworden ist, als solches, das allezeit davon frei geblieben; so halte ich es nicht für gut, wenn man den Durchfall vor einigen Tagen stillt; nur muß man das kranke Stück nicht schwach werden lassen.

Man

Man giebt dem Viehe in der Frühe vor, oder Abends nach dem Futter 1/2 bis 1 oder 1/2 Loth Pulver von gebranntem Rhabarbara (Rhabarbara tosta), nach der Grösse, Stärke und den Kräften des Viehes weniger oder mehr, auf Brod, und wiederholt es nach einigen Tagen wieder, wenn es das erste Mal nicht geholfen hat.

Auf diese Arznei muß das Vieh wenigstens 2 Stunden lang von aller Speise und Tränke abgehalten, nachher aber am ersten Tage nur mit wenigem trockenen Futter, oder noch besser mit etwas schwarzem Roggenbrod gefüttert werden. Dieses Mittel hat mich nie verlassen, und noch immer gut angeschlagen.

Derjenige Klee, der zum Dörren bestimmt ist, wird gemäht, sobald er vollkommen in Blumen dasteht.

Nur nicht zu tief, damit das Herz nicht angegriffen, oder alles Schutzes der Stoppeln beraubt werde. Daß es in der Frühe geschehen müsse, weiß jeder Mäher.

Gleich nach dem Mähen *) wird das Zu-

rück-

*) Wenn es länger ansteht, gebt viel verlohren, weil der Klee bald welkt, und sich dann vom Rechen nicht mehr so leicht greiffen läßt.

rückgebliebene sauber zu dem Schlaen hingerechnet, und der Klee so liegen gelassen, bis er oben ganz abgedorrt ist.

Ist der Klee so dick gestanden, daß er grosse Schlaen hingelegt; so ist es besser, wenn man jede Schlae in zween Theile aus einander rechet, um das Eindringen der Sonne zu erleichtern.

Hernach wird er Morgens oder Abends umgekehrt.

So lang er nämlich noch vom Thau befeuchtet ist: und ich muß hier ein für alle Mal erinnern, daß ausser einer solchen Zeit an dem gedörrten Klee nicht die mindeste Arbeit geschehen dürfe, weil sonst die Blätter und Blumen abfallen, und nichts als die leeren Stängel zurückbleiben.

Ohne alle Zerstreuung, und nur wie er in Schwaden liegt, wird er ganz mit dem Rechen oder mit einer Gabel auf die andere Seite gewendet. Wenn der Klee von starkem Regen sehr zusammengeschlagen ist, und wie ein Zelten zusammenhängt; so wird er nach abgelaufenem Wasser mit Gabeln oder Rechenstielen aufgelüftet.

Ist der Klee auch auf der andern Seite ganz abgedorrt; so wird er Morgens oder Abends auf Haufen gebracht, und sogleich heimgeführt.

Er muß aber so abgedorrt sein, daß an ihm kein grüner Flecken mehr, vielminder der geringste Saft in den Stängeln angetroffen werde.

Bei dieser Vorsicht verschwindet alle Gefahr des Erhitzens, Angrauens und Verderbens des Klees, und man hat nicht nothwendig, auf eigene kostspielige Anstalten zu denken, um den Klee sicher aufbewahren zu können.

Freilich geht es bei dieser Behutsamkeit etwas langsamer her, und diejenigen, die nichts erwarten können, werden vor langer Weile gähnen; aber auf dem Felde verdirbt der Klee nicht, und dieses Warten bezahlt sich reichlich durch die Güte des Kleeheues.

Im ersten Jahre, wo ich den Kleebau anfieng, fiel gleich nach dem Abmähen ein so anhaltendes Regenwetter ein, daß ich den Klee fünf Wochen hindurch nicht vom Felde bringen konnte.

Da=

Dadurch bekam er ein so schwarzgelbes faulendes Aussehen, daß ihn meine gute Nachbarn für Dünger ansahen, und an keine Aernte mehr glaubten. Ich lies ihn aber öfters umwenden und auslüften; und so blieb er ein so gutes, schmackhaftes Futter, als wenn er nie beregnet worden wäre.

Zu Hause wieder an einen trockenen *) wohl verwahrten **), aber lüftigen ***) Ort gelegt und aufbewahrt.

Der beste Ort ist in dem Stadel die sogenannte Gabel, wo der Klee auf Stangen oder dünnen Balken frei angelegt werden kann. Die Anlegung muß Schichtenweise, locker, und mit so weniger Zusammentrettung des Klees, als möglich, geschehen.

Auf

*) Feuchte Wände sind der nächste Anlaß, daß der Klee angraue, und unschmackhaft, ja wohl gar ungenießbar werde.

**) Eindringender Regen oder Schnee bringt Fäulniß in den Klee, und der ganze Stock wird dadurch dem Verderben ausgesetzt.

***) Da sich der Klee so gerne erwärmt; so ist seiner Erhaltung nichts zuträglicher, als wenn durch unschädliche Oeffnung die freie Luft ziehen und den Klee abkühlen kann.

Auf eine jede solche Schichte oder Lage des Klees, die nicht höher als zween Schuhe sein darf, wird eine Hand hoch Futterstroh ausgebreitet, und so fortgefahren, bis der ganze Stock angelegt ist. Nebst dem, daß dieses Stroh alle Feuchtigkeit, die dem Klee in den ersten Tagen seiner Niederlegung eben so, wie jedem andern Heu oder Grummet, eigen ist, an sich zieht, nimmt es auch den Geschmack des Klees an, und wird dem Vieh viel besser als anderes schmecken.

Daß man also nicht zu viel Stroh ausbreiten könne, wäre überflüssig, zu erinnern.

Darauf wird er dem Vieh, wie anderes gedörrtes Futter gereicht.

Am nützlichsten wird er mit Stroh zu Hechseln geschnitten, wo denn 1/3 Pf. Klee mit 2/3 Pfund Stroh vermischt, ein so gutes Gesode abgiebt, daß ihm ein anderes von der Hälfte Stroh und der andern Hälfte Grummet nicht gleichkommt.

Jener Platz, der bestimmt ist, Samen zu tragen, bleibt ohne alle Bearbeitung bis zur Zeitigung.

Man muß hiezu sorgfältig denjenigen wählen, der die Mittagssonne am stärksten genießt; und

und es ist daher sehr gut, wenn er auf einer Anhöhe schräg gegen Mittag liegt.

Auch darauf muß man bei dieser Wahl sehen, wo der Klee schön gleich dick und nicht zu dünn steht, weil er entweder ausfault, wenn er zu dick ist, oder ausbrennt, wenn er zu dünn ist.

Der zweite Anflug des Klees trägt unstreitig mehrere Blumen als der erste; und würde also auch mehr Samen bringen.

Nur in den besten Gegenden aber, und nur bei der auserlesensten Witterung, läßt sich die Zeitigung des zweiten Anflugs erwarten: bei welcher Unsicherheit es gewiß rathsamer ist, wenn man gleich den ersten Anflug zu Samen stehen läßt.

Eine eben so wichtige Rücksicht liegt hiebei in der Verspätung des letzten Nachwuchses, der dem folgenden Getraid so nothwendig und zuträglich ist.

Auch kein Gips darf darauf gestreut werden, weil sonst immer frischer Klee nachgetrieben wird, der den vorigen überwächst und die Zeitigung hindert.

Im zweiten Jahre, wo ich Klee baute, fand

fand ich den Platz, auf dem ich den Samen ziehen wollte, zu mager; und ich düngte ihn also nur mit wenigem Gips. Ich mußte aber diesen Fehler theuer büssen. Ein Klee wurde vom andern, eine Blume von der andern überwachsen, alles in einander verwirrt, der zeitige Klee verlohr sich immer wieder, er faulte aus, das Honigthau kam darein, ich konnte keine allgemeine Zeitigung erwarten, und als ich endlich auf Gerathewohl einheimsen mußte; erhielt ich von diesem weit grössern Platz kaum den dritten Theil des Samens, den mir im vorigen Jahre ein kleinerer ohne Düngung einbrachte.

Die Zeitigung ist vollkommen, wenn der ganze Platz des Samenklees ein schwarzes Ansehen angenommen hat.

Es ist nicht so zu verstehen, als wenn gar keine grüne Blume mehr auf dem Felde stehen dürfte, welches man nie erwarten würde. Genug ist es, wenn die meisten Blumen abgedorret sind, und nunmehr einige sehr wenige, hie und da noch blühen.

Man darf nur darauf sehen, ob die Kleestengel von oben herab braun geworden, und die zum Versuch aus ohne Wahl gepflückten

Bollen geriebenen Samenkörner schon gelb, oder rothbraun seien, um sich von der vollkommenen Zeitigung überzeugt zu wissen.

Sonach wird dieser Samenklee, wie jeder andere gemacht, an die Schlaen gerechet, gelüftet, gedörrt, auf Hauffen gebracht, und heimgeführt, Morgens oder Abends, wo er vom Thau angefeuchtet ist, weil sonst viele Bollen abfallen, und verlohren gehen.

Dabei wird die größte Genauigkeit erfordert, wenn man nicht einen beträchtlichen Theil des Samens zurücklassen will, und je weniger an dem Samenklee gearbeitet wird, desto besser und sparsamer ist er.

Nur in dem Falle also, wo er von einem anhaltenden oder schweren Regen zusammengeschlagen wird, muß er Abends oder Morgens beim Thau, oder gleich nach dem Regen sachte mit einem Stecken aufgelüftet werden; ausser dem aber ganz unberührt liegen bleiben.

Zu Hause wird er auf einen gebretterten Boden gelegt, und aufbewahret, wo die ausfallenden Samenkörner nicht verlohren gehen, sondern bei dem Abraumen zusammengekehrt werden können.

So-

Sobald der Samenklee ganz abgetrocknet ist, wird er wie das Getraid gedroschen.

Längeres Zuwarten schadet nicht, und wenn nothwendige Arbeit dringet; läßt man ihn besser bis auf den Winter liegen, wo man ihn an einem hellen kalten Tage dreschen kann.

Ueberhaupt darf hiezu kein regnerischer, neblichter, oder sonst feuchter Tag gewählt werden, weil sonst die Bollen hart werden, und grossen Theils gar nicht abfallen.

Nach jeder ausgedroschenen Lage werden die Kleestengel mit der Heugabel von den Samenbollen abgesondert, diese aber durch eine Raiter gesiebt, und sodann von den Buzen oder Stumpen gereiniget.

Die Kleebollen sind klettenartig, und hängen sich leicht an. Man muß also die Kleestengel wohl abschüttlen, wenn man nicht die Hälfte der Bollen verliehren will.

Der ganze Vorrath dieser Bollen wird ohne weitere Bearbeitung auf einem guten Boden ausgebreitet, und so aufbewahret.

Man kann zwar sogleich auch die Bollen dreschen, um den Samen herauszubringen: diese Absicht wird aber so frühzeitig nicht zum

zehen-

zehenten Theil erreichet; man wartet also lieber bis zur gehörigen Zeit.

Im nächsten Frühling, etwa in der Mitte des Aprils, wo die Sonne anfängt, kräftig zu werden, werden die Kleebollen auf grossen Tüchern an der Sonne gedörrt, bis sie zu Staub gerieben werden können, und der Same leicht ausfällt.

Sodann stark gedroschen, und der Same herausgeputzt.

Nach jeder gedroschenen Lage werden die Bollen durch ein feines Sieb gestäubt. Das, was in dem Siebe zurückbleibt, wird wieder gedörrt, was aber durchfällt, giebt den Samen.

Dieser durchsiebte Staub wird durch die gewöhnliche Getraid-Putzmühle getrieben, nur langsamer, und mit enger aufgezogener Lade; weil sonst der Same leicht beim Staubloch hinausfliegt. Der abfallende Same wird durch das feinste Getraidsieb auf ein reines Tuch getrieben, und so oft wieder durch die Mühle gelassen, bis er ganz rein geworden ist.

Alles, was mit dem einen Samen herunterläuft; was sowohl bei der Durchstäubung der Bollen in dem feinen, als bei der Reinigung des gemahlenen Samens in dem feinsten

Siebe

Siebe bleibt, wird mit demjenigen, was bei dem Aftergang von der Mühle herunterläuft, noch ein Mal gedörrt und gedroschen, und mit den vorigen Handgriffen so lang behandelt, bis nichts mehr als blosser Unrath zurückbleibt.

Man kann darinn nicht sorgfältig genug zu Werk gehen, weil man leicht dasjenige für Unrath ansieht, was noch den besten Samen in sich verbirgt.

Will man den einen Samen länger aufbehalten; so wird dazu ein trockener, wohlverwahrter Ort erfordert.

Gleich im Anfange muß er dünn ausgebreitet, und öfters umgerührt werden. Nach einiger Zeit aber kann man ihn in kleinen engen Säcken auf dem Getraidboden an einem lüftigen, aber trockenen Ort, unschädlich aufhängen.

Wiederanbauung des Kleefelds mit Getraid.

Fünf bis sechs Wochen vor der gewöhnlichen Saatzeit darf kein Klee mehr gemähet werden; sondern er muß für das Getraide zum Dünger stehen bleiben. Je höher der Klee noch anwächst, desto mehr dünget er.

Acht bis 14 Tage vor der gewöhnlichen Saat-

Saatzeit wird das Kleefeld tief umgerissen und ohne weiteres Ackern oder sonstige Bearbeitung mit Getraid besäet.

Die nöthigste Vorsicht hiebei ist, daß man mit schmalen Furchen ackere. Wenn man nämlich sonst zu einem Beet 6 Furchen braucht, um es gut zu bauen, so muß man es nach dem Klee in 12 noch so kleine Furchen umreissen.

Ueberhaupt je schmaler oder kleiner die Furchen sind, desto besser ist es dem folgenden Getraid, weil dann am sichersten alle Kleewurzeln abgerissen, und gehindert werden, wieder nachzutreiben.

Eben so wichtig ist es, daß bei dem Umreissen die Erde schon umgekehrt werde, und also diese oben, der Klee aber unter der Erde zu liegen komme.

Dinkel, Waitzen, Roggen, alles geräth unglaublich, wenn es nur sonst dem Himmelsstrich, unter dem das Feld liegt, angemessen ist.

Da der Samenklee das Feld theils etwas mehr auszieht; hauptsächlich aber, weil er zu spat zeitig wird, als daß der Klee noch hoch genug anwachsen könnte, um dem Acker die nöthige Düngung zu geben; so besäe ich diesen Platz mit Roggen, und finde nicht nur

nicht

nicht den mindesten Abgang, sondern eine überwiegende Aernte.

Das besäete Feld wird mit einer scharfen Egge stark überfahren *), und so der Samen unterbracht.

Man muß hiebei wohl in Acht nehmen, daß man nicht die Erde umreisse, und auf solche Art den Klee wieder auf die Höhe bringe.

Da schon bei dem Säen, und noch mehr bei dem Eggen viel Same in die Furchen fällt: so ist es nicht nöthig, sie, wie sonst gewöhnlich, noch besonders auszusprengen.

Hiernach ist und bleibt das Kleefeld in seiner vorigen Ordnung des Getraidbaues.

Ich habe schon erinnert, daß, wenn es nach der gewöhnlichen Ordnung die Brache nach dem Kleebau trift, nichts darauf gebaut, und nur immer über die andere Brache wieder mit Klee besäet werden dürfe. Zum Beispiel

im Jahre 1806 hat das nämliche Feld Winterfrucht getragen.

1807 wird es mit Sommerfrucht und Klee besäet.

1808 liegt es Brache, und wird der Klee davon benutzt.

1809

*) Jene mit eisernen Zähnen sind die besten hiezu.

1809 trägt es Winter- und
1810 Sommerfrucht.
1811 liegt es ganz Brache und
wird mit Viehdung stark begäult.
1812 fängt sich die vorige Behandlungsart, wie mit dem Jahre
1806, wieder an, und wird
von 6 zu 6 Jahren fortgesetzt.

Allgemeine Vortheile bei dem Kleebau.

Der erste Vortheil, der aus dem Kleebau entspringt, ist die dem Umfang des Getraidbaues angemessene Anzahl des Viehes.

Bei den meisten Landwirthschaften fehlt es an hinlänglichem Futter, um das Verhältniß des Viehstandes mit dem zur Begäulung der Grundstücke nöthigen Dünger herzustellen, und oft erreicht die Anzahl der Wiesgründe jene der Aecker nur zum 6ten Theil, statt daß bekanntermassen letztere die erstern höchstens nur um 2/3 übersteigen darf.

Daß aus einem solchen Mißverhältniß eine zu geringe Anzahl, oder zu sparsame Fütterung des Viehes, zu weniger, und schlechter Dünger folge, weiß jeder Landwirthschafter, und ich darf es nicht erinnern.

Die-

Diesem Mangel wird bei der schlechtesten Eintheilung, wo nämlich der Wieswachs gegen die Anzahl der Felder sich wie 1 zu 6 verhält, vollkommen abgeholfen, weil ich die Hälfte der Brache jedes Jahr mit Klee anbauen, durch ihn den zweiten 6ten Theil, und also im Ganzen den verhältnißmäßigen dritten Theil des Futterbaues zu jenem der Felder herstellen kann.

Meine Vorfahren hatten viel mehrere und bessere Wiesen und Gärten, als ich; und doch konnten sie es nie zu der Anzahl des Viehes bringen, das ich itzt bei dem Kleebau unterhalte; ihr Vieh war immer mager und abgezehrt, statt daß mein Vieh auch im Winter so gut aussieht, als im Sommer das schönste Weidvieh.

Aus einem solchen Verhältniß des Viehstandes, seiner Fütterung, oder Vermehrung fließt von selbst auch die Vermehrung des Düngers.

Da sich der Nutzen des Viehes nicht nach seiner Anzahl, sondern nach der Zulänglichkeit und Güte des Futters bemißt; so versteht sich von selbst, daß man nie mehr Vieh anstellen solle, als man reichlich und gut füttern kann. Ohne Kleebau war ich nie im Stande, mein gan-

ganzes Brachfeld zu düngen, ob ich schon nur 10 Fuder auf das Jauchert hinführte.

Seitdem ich aber diese Wohlthat der Natur geniesse, führe ich nicht nur auf jedes Jauchert des Brachefeldes, das eben vom Kleebau ausruht, 25 bis 30 Fuder Dung, sondern ich kann auch schon eine beträchtliche Anzahl meiner Wiesen düngen, und ich habe Hoffnung, nach und nach den größten Theil derselben auf solche Art verbessern zu können.

Dieser Dünger ist natürlich besser, als jener von schlecht gefüttertem Vieh. Wenn es hierüber eines Beweises nöthig wäre, dürfte man nur in Ställen, wo dem Vieh mehr Stroh als Heu vorgelegt wird, und in andern, wo es mehr gutes grünes Futter, als Stroh geniesset, nachsehen, um sich von dem Unterschied zu überzeugen.

Zugleich liegt in dem Kleebau auch die Ersparung des Düngers. Da bei dem Kleebau nur die Hälfte des Brachfeldes, oder so viel hieran mit Viehdung begäult wird, was nicht eben Klee trägt, so kann ich ja jenen Dung, der für diesen Theil des Brachfeldes erforderlich gewesen wäre, ersparen, und anderwärts besser verwenden.

Hier-

Hieraus folgt offenbar die Verbesserung des Feldes, und sie liegt schon in dem Klee selbst. Wenn ich auf dem Brachacker mehr und bessern, ja noch so viel Dung hinführe; so ist es auch unbestreitbar, daß der Acker eben so viele Kräfte mehr erhalte.

Diese Düngung wird vermehrt, verbessert, und vollends aufgelöst durch den Gips, der im Frühjahre der zwoten Brache auf den angeflogenen Klee gestreut wird.

Von dem Klee, der im Herbst des nämlichen Brachjahrs in seinem vollen Anfluge untergeackert wird, und von seinen Wurzeln, die in der Erde mit ihm faulen, erhält der Acker eine ganze, gleich ausgetheilte Masse von Säften, und wird also in 6 Jahren fünf Mal gedüngt, (wenn man die obige doppelte Düngung mit Viehdung rechnet,) statt daß ihm sonst diese Gutthat in sechs Jahren nur zwei Mal, und auch dann vielleicht nur karg, wiederfahren wäre.

Zudem läßt der Klee kein Unkraut aufkommen, und legt eben dadurch zu weiterer Verbesserung des Feldes den Grund.

Diese Verbesserung zeichnet sich in dem Getraide ganz sichtbar aus. In meiner Gegend ist es ein sehr guter Ertrag des Ackers, wenn

wenn man von jedem ausgesäeten Metzen Waitzen beim Schnitt einen Schober ärndet, und wenn denn jeder solcher Schober 9 Augsburger Metzen giebt. Und doch habe ich von dem Acker, wo zuvor Klee gestanden, noch immer mehrere Schober Waitzen erhalten, als ich Metzen aussäete, und jeder solcher Schober gab mir 10 bis 11 Metzen so reines und schönes, schweres Getraid, daß ihm keines meiner Nachbarn gleich kam. Im darauf gefolgten Jahre war die Gerste von einer so ausserordentlichen Grösse, Stärke und Reinlichkeit, daß sich niemand zu behaupten getraute, jemals von dem hiesigen Boden eine ihres Gleichen gesehen zu haben.

Nur muß ich noch erinnern, daß ich den Samen oft wechsle, welches, wie gut es sei, ohnehin jeder Landmann weiß.

Ein anderer wichtiger Vortheil ist die Vermehrung und Verbesserung der Milch.

Ich will nicht sagen, daß bei dem Klee die Milch stromweise von dem Vieh fliesse, aber gewiß wird sie merklich vermehrt, und wenigstens bleibt sie immer gleich, ohne daß das Vieh, wie sonst gewöhnlich, bei jedem Regenwetter, bei jeder Veränderung der Weide, u. s. w. damit abbreche. Daß die Kleemilch viel

schmack-

schmackhafter, süß und schmalzreicher sei, wird sich bald jede Hausmutter überzeugen; wie sich bei mir schon so viele überzeuget haben.

Welchen vortheilhaften Einfluß dieses auf die Schweinzucht und andere häusliche Bedürfnisse und Erwerbungsarten habe, wäre hier anzuführen überflüssig.

Auch die Ersparung des Ackerns und Grasens verdient bei dem Kleebau beherziget zu werden. Statt daß der gute Ackersmann den Sommer hindurch immer den Brachacker pflügen muß, um ihn vom Unkraut zu reinigen, mäht der Kleebauer ruhig seinen Kleeacker, und pflügt ihn ein einziges Mal, wo er ihn nämlich kurz vor der Saatzeit umreißt, und hat doch im folgenden Jahre weniger Unkraut unter dem Getraide zu befürchten, als der fleissigste Bauer auf seinem nicht mit Klee angebauten Brachacker, wenn er auch noch so oft bearbeitet worden ist.

Bei mir ist, seitdem ich Klee baue, das für junge Kälber ausgenommen, noch keine handvoll Gras eingetragen worden, und mein vieles Vieh verzehrte noch nie den Klee, der von 3/4 Jauchert Ackers zur Grünfütterung den Sommer über gemacht wurde.

Es

Es wird wohl niemand widersprechen, wie vortheilhaft es sei, wenn man die Zeit hindurch die zur Pflügung des Kleeackers bei seiner ordentlichen Brache erforderlich gewesen wäre, das Mähnvieh im Stalle ausruhen lassen, oder gebrauchen kann, um die andere ordentlichen Brachäcker besser und fleissiger zu bebauen.

Was das Grasen betrifft: so müssen in manchen Haushaltungen den ganzen Sommer hindurch zwo und noch mehrere Personen auf dem Felde herumlaufen, um in einem Tage so viel Gras heimzutragen, als sie zu Hause mit einer andern Arbeit in einer Stunde verdient haben würden. Ja, um das Vieh nicht hungern zu lassen, müssen sogar oft Leute im Taglohn nach Gras ausgeschickt werden.

Wie schädlich alles dieses, und wie gut im Gegentheil es sei, wenn man seine Leute bei sich haben, ihre Hände besser und einträglicher beschäftigen, und weitere Unkosten vermeiden kann, werde ich wohl dem verständigen Landmann nicht erst beweisen müssen?

Unter vielen andern Vortheilen will ich nur noch denjenigen hersetzen, der dadurch aus dem Kleebau folgt, daß dabei alles schädliche Einhüten ganz entbehret werden kann.

In manchen Gemeinden ist es zur Ge-

wohnheit geworden, daß man das Vieh Tag und Nacht, mit und ohne Hirten, auf Feldern, Wiesen, und in Wäldern herumlaufen läßt, wo es nicht durch den Fraß, sondern auch durch seinen Tritt unsäglichen Schaden dem Eigenthümer verursachet.

Ich will hier nicht von der Schwere des Gewissens reden, womit ein solcher Schaden den Frevler ängstigen muß, wenn er noch an Gott, an Liebe des Nächsten, an nothwendige Sicherheit des fremden Eigenthums glaubt, ich will dieses seinem Seelsorger überlassen; aber ich will ihm den Nachtheil vor Augen stellen, den solche Frevel seinem eigenen äusserlichen Wohlstande gebähren.

Der Reitz für den Nachbar, sich des ihm geschehenen Schadens wegen zu rächen, ist der erste Anlaß zu weit grösserer Beschädigung des Frevlers, und er muß seine Bosheit selbst an seinem Eigenthum büssen.

Wie sehr muß es itzt der gemeine Mann bejammern, daß er für seinen Theil an dem Gemeindholz nun etwas mehr als 1 Klafter oder Maas erhält, statt daß seine Vorfahren 6 und noch mehr erhielten: oder daß er itzt das nöthige Bau- und Brennholz noch so theuer bezahlen muß, als man es nur noch

vor

vor 20 und 30 Jahren bezahlt hat? Wie traurig ist seine Aussicht in die Zukunft, wenn er die Verlässigung so vieler Strecken des besten Holzlandes betrachtet, und die gewisse Folge zieht, daß er nach wenigen Jahren gar kein Holz mehr von der Gemeinde erhalten, und und alles um steigenden Preis werde ankaufen müssen? Wie sehr muß es ihn schmerzen, wenn er bedenkt, daß an allem diesem das zügellose Einhüten in junge gebannte Schläge die nächste Ursache sei!

Das Vieh, das nach der Arbeit erst herumlaufen muß, um sich eine karge Nahrung zu suchen, kommt leerer und hungeriger zurück, als es ausgegangen, und geht matter und abgeschlagener, als vorhin, wieder an die Arbeit, nachdem sein Dünger, den es im Stalle bei einem guten hinlänglichen Futter gemacht haben, und der dem Eigenthümer auf seinen Feldgründen so nützlich gewesen sein würde, im Freien unnütz verlohren gegangen ist.

Allen diesen Uebeln folgen noch scharfe Strafen bei den Amtsstellen, und solche Frevel werden immer doppelt gebüsset.

Wäre es nicht besser, wenn mancher Frevler, der sich unvermögend glaubte, den nöthigen Kleesamen und Gips sich anzuschaffen, dieses

ses Geld dazu bestimmt hätte, das er auf solche Art in die Hände des Richters bezahlen mußte, der dabei nichts als seine Pflicht thut, und den geringsten Nutzen davon hat?

Wie gerecht, wie menschenfreundlich, wie wohlmeinend ist also meine Bitte an Dich, deutscher Bruder! Folge meinen Erfahrungen, folge meinem Rath, und baue Klee! Gewiß wird es Dich nie gereuen, und nur wirst Du es nach der Hand bedauern, wenn Du länger zögerst, oder wenn Du aus Furcht zu klein angefangen hast. Glaube meinen Erfahrungen, sie sind wahr, und ich kann dafür die unumstößlichsten Beweise aufstellen. Achte nicht das Gelächter deines Nachbars, dem bei seiner Anhänglichkeit an das Vorurtheil neue Vortheile unbegreiflich und unverdaulich sind! Bald kömmt es an Dich, zu lachen, und Dich des so auffallenden Nutzens zu freuen, wenn Du alle Vorschriften genau beobachtet hast.

Benutze die Verordnungen der weisen Fürsten, die nicht nur den Kleebau empfohlen, sondern auch den Schäfereien und Weidberechtigten die Störung desselben auf Brachfeldern mit den schärfsten Strafen untersagt haben! Benutze Dein Brachfeld besser, als bisher, und segne mit mir das Vaterland.

Inhalt.

Seite.

Nro. 1. Ein vortrefflicher Kaffee, welcher allen amerikanischen, und selbst den javanischen Bohnen vorzuziehen ist, dem Kaffee von Mekka aber an Feinheit gleich kommt. 1

2. Alle Raupen, Schnecken und Erdflöhe in den Gärten gänzlich zu vertilgen 4

3. Kirschen und Pflaumen ohne Kerne. 5

4. Alle Feuerwürmer auch Schwaben genannt, desgleichen alle Heimchen, Ameisen und Wanzen aus Zimmern und Häusern gänzlich zu vertreiben. 8

5. Unleserliche Schrift lesbar zu machen. 9

6. Wie wird die schwarze Tusche gemacht? 10

7. Ueber das überhandnehmende Tabackrauchen. 11

Nro.

Inhalt.

Seite

Nro. 8. Kurze Anweisung zur Obstbaumzucht 38

9. Vom Kopuliren der Bäume. 41

10. Wie mit den Gartenbohnen zu verfahren ist, daß sie mehr Schoten ansetzen, wie gewöhnlich geschieht; ob es von Nutzen sei, sie abzustutzen, und zu welcher Zeit es geschehen müsse. 45

11. Ameisen zu vertreiben. 46

12. Ein gesundes Baumwachs zu verfertigen. 49

13. Kunst die schlechtesten Aecker mit geringen Kosten in die besten zu verwandeln. 50

14. Einige nützliche Bemerkungen beim Kartoffelbau. 56

15. Alle Maulwürfe und Erdmäuse in Gärten und Wiesen binnen 24 Stunden gänzlich zu vertreiben. 62

16. Das die Tauben gerne in die Schläge gehen, bleiben, und wieder kommen, wenn sie auch mehrere Meilen weit verkauft werden, dergleichen, daß bei offenen Thüren keine Katzen und Marder hineinkommen können. 63

Inhalt.

Seite

Nro. 17. Ganz sicheres Mittel, alle Arten von Blattläusen auf den jungen Bäumen auszurotten. 64

18. Bei Sommerszeit Zimmer von Fliegen rein zu halten, die Fenster mögen offen oder zugemacht sein. Ingleichen wie Pferde- Küh- Schaafställe, ja selbst beim Reiten oder Fahren, die Pferde davon befreit bleiben. 65

19. Methode, alle Arten Bäume das ganze Jahr hindurch zu versetzen. 66

20. Nöthige Regeln bei dem Versetzen junger Obstbäume. 69

21. Lebensordnung beim Husten, von Dr. Müller und Hoffmann. 73

22. Oekonomische Merkwürdigkeiten. 76

23. Lebensordnung in der Lungensucht, von Dr. Müller und Hofmann. 77

24. Lebensordnung beim Schlagfluß, von ebendenselben. 84

25. Lebensordnung bei Catarrhalkrankheiten, von ebendenselben. 86

26. Bewährtes Mittel, das Leder an Kutschen, Geschirre, Stifeln, Schuhen ꝛc. geschmeidig und im guten Stande zu erhalten. 90

Nro.

Inhalt.

Seite

Nro. 27. Merkwürdige Abkühlung der Getränke. 90

28. Gutes Brod zu backen. 92

29. Von Erdäpfeln ein gesundes Brod zu backen. 95

30. Brod aus weissen Rüben. 96

31. Mehl ohne Getraid zu machen. 97

32. Den Bienenstand durch ordentliche Schwärme zu vermehren, und die Schwärme zur rechten Zeit zu haben. 98

33. Die Bienen im Frühjahre zu ermuntern, daß sie bald viel junge Brut ansetzen. 102

34. Ein stärkendes Hilfsmittel für die Bienen, wodurch sie sich im Frühjahre, wenn sie ausfliegen, desto besser reinigen können. 103

35. Seife aus verschiedenen Baumschwämmen zu bereiten. 103

36. Gute Seife in der Haushaltung selbst zu verfertigen. 105

37. Hefen zu machen. 118

38. Anweisung, das ächte türkische Roth zu verfertigen, auf Baumwolle und Leinen. 119

Nro.

Inhalt.

		Seite
Nro. 39.	Zu erkennen, ob die Farben der Tücher und Zeuge ächt sind, oder ob sie verschießen.	121
40.	Wie man den Flachs so zart und weiß wie Seide machen könne.	123
41.	Etwas über den Mißbrauch der Brech-Purgier- und Klistiermittel, so wie des Aderlassens. Zur Beherzigung für gebildete Nichtärzte. Von A. Berresheim, Arzt und Wundarzt zu Andernach.	124
42.	Bewährtes Mittel, den Brand in den Feueressen zu dämpfen.	161
43.	Wie das geräucherte Fleisch im Sommer gut zu erhalten.	163
44.	Kütt zu Porzellain und Glas.	163
45.	Auszüge aus K. J. Stephan's bewährten Vorschlägen und Hilfsmitteln zur Verminderung und Abhilfe der Noth und des Brodmangels unter den Armen. (Salzb. 1803.)	164
46.	Würze zu kühlen.	303
47.	Alle Arten von Käse zu verbessern.	304
48.	Nöthige Regeln, die dem Färben verschiedener Zeuge vorangehen müssen.	305
49.	Leinengarn orangegelb zu färben.	308
50.	Violet zu färben.	309

Nro.

Inhalt.

		Seite
Nro. 51.	Leinen grün zu färben.	310
52.	Citronengelb zu färben.	310
53.	Seide ponceau zu färben.	311
54.	Seide schwarz zu färben.	312
55.	Seide blau zu färben.	313
56.	Appretur für seidene Zeuge.	314
57.	Mittel, seidene, wollene und baumwollene Zeuge zu reinigen.	314
58.	Einen guten Obstwein zu bereiten.	316
59.	Sauer gewordenes Bier zu verbessern.	317
60.	Das Bier klar zu machen.	318
61.	Leichte Methode, Seidenwürmer zu ziehen.	318
62.	Mittel gegen die Erdflöhe.	319
63.	Leichtes Mittel, Gefäße vom Fett zu reinigen.	320
64.	Mohrrüben-Sirup zu machen.	321
65.	Anfrage und Aufforderung vom Prof. Harl in Erlangen.	322
66.	Meine Erfahrungen über den Kleebau. Von J. P. P. A. R. St. K.	325

Obe

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MIDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Auswahl gemeinnütziger Erfindungen, Entdeckungen und Verbesserungen in dem Gebiethe der Oekonomie, Haus- und Landwirthschaft [et]c

Bd.: 1.

Stadtamhof [ca. 1800]

Oecon. 163 m-1
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10293852-5
VD18 90388437